



仙台市立川前小学校 令和6年1月15日発行

今年の給食週間は、「先生たちの思い出の給食特集」です！

給食週間の献立は、毎年テーマを決めてそれに合わせた献立を特集しています。今年は、先生方の思い出の給食をアンケートに取り、その中から選んだ献立を実施します。先生たちの思い出話やエピソードなどを裏面に詳しく載せていますので、どうぞご覧ください。

学校給食の歴史

<明治22年(1889年)>

山形県鶴岡町の忠愛小学校で学校にお弁当を持って来ることができない子供たちに「おにぎり」と塩鮭」の昼食を与えました。これが学校給食の始まりとなりました。



<昭和7年(1932年)>

栄養不足の子供たちを対象に、全国で給食が始まりました。

<昭和19年(1944年)>

戦争で食料が不足し、米、みそ等の特別配給の学校給食が始まりましたが、戦争が激しくなり、まもなく中止となりました。子供たちは、また栄養不足の状態が続きました。

<昭和21年(1946年)12月24日>

戦争が終わり、外国から缶詰や小麦粉・ミルクが送られてきて、給食が再開しました。

＊この日に感謝し、12月24日を給食記念日としましたが、冬休みに入ってしまうため、後に1か月遅らせて1月24日を記念日とし、この日から1週間を全国学校給食週間として給食に関する行事を持つようになりました。

給食が始まった頃は、子供たちの栄養補給が第一の目的でしたが、現代では給食は食育の時間とし、「正しい食習慣やバランスの良い食事のとりかた」や「食事のマナー」、「日本や外国の食文化」、「食べ物の生産や流通」そして「食べ物に感謝すること」をなど学ぶ時間に位置付けられています。給食週間には、このような目的を踏まえて、行事や献立を実施します。

給食週間の行事

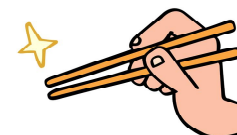
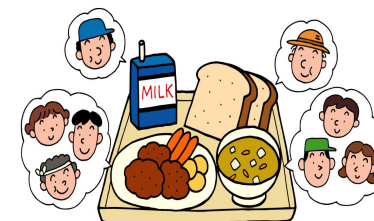
◆学年ごとの取組

- ・1年生 給食室の調理員さんに手紙を書きます。
- ・2年生 パン工場さん・牛乳屋さん・果物屋さんへ手紙を書きます。
- ・3年生 八百屋さん・肉屋さん・魚屋さんへ手紙を書きます。
- ・4年生 給食標語を考えます。
- ・5年生 給食標語を考えます。
- ・6年生 給食標語を考えます。
- ・あおぞら学級 給食標語を考えます。

給食標語は1階給食室の前に展示します。

◆給食週間の行事 1月22日(月)～26日(金)＊給食委員が主催します！！

日にち	昼の放送	豆つかみ競争 その他
19日(金)	給食週間について(給食の歴史について)	
22日(月)	校長先生の話 給食週間のイベントについて	
23日(火)	調理員さん紹介とインタビュー	1・2年生 あおぞら学級
24日(水)	感謝の手紙発表 献立コンクール結果発表	3・4年生
25日(木)	給食標語入賞作品の発表および表彰 苦手な食べ物克服プロジェクト発表	5・6年生 魚の骨取り選手権
26日(金)	豆つかみ競争の結果発表および表彰 魚の食べ方選手権の結果発表および表彰 給食週間終了のあいさつ	



川前小学校の給食の歴史

昭和51年 給食室落成
(1976年) ＊給食室ができた。
平成11年 西校舎完成
(1999年) ＊仙台市で先駆けの
ドライシステムの
給食室になる。
平成15年 学校給食
(2003年) 文部科学省表彰
同年 学校給食の充実
仙台市教委表彰

～先生たちの思い出の給食紹介！～

先生たちが小学生、中学生だった時の給食にはどんな思い出があるでしょう。思い出の献立やエピソードを聞いてみると、出身地や年代によって違いがあったり、おいしかった献立のことや、楽しかった思い出のほかにも、給食が苦手だったとか、ちょっとネガティブな思い出話もあったり…。先生たちの給食の思い出を紹介します。

★先生たちの思い出給食ランキング★

1位 ミルメーク

- ＊牛乳の調味料で世代によって、粉末タイプと液体タイプに分かれます。
- ・給食で甘いものが出ることがレアで、スペシャル感がありました。
- ・ビン牛乳だったが、そのまま入れると牛乳があふれてしまうので、一口飲んでから入れるのがコツでした。
- ・いつもはコーヒー味でしたが、いちご味が出たときは感動しました。
- ・初めて出たとき、ソースだと思ってコロッケにかけてしまいました。

2位 ビン牛乳・テトラパック牛乳

- ・ビンのふたを集めて、メンコにして遊んでいました。
- ・ビンのふたとビニールキャップで包んでスタンプにして遊びました。

3位 揚げパン

- ・砂糖がまぶしてあるだけの揚げパンでしたが楽しみでした。
- ・家でも作ってほしいと頼んだけど、作ってもらえず残念でした。

4位 ソフト麺

- ＊ソフト麺とは…ビニール袋にそのまま食べられる一食分の麺(うどんかスパゲティ)が入っていて、一緒に汁物(カレー味が多かった)やミートソースが出ていました。
- ・カレー味の汁物にソフト麺を入れるときは、半分に切っていれないと汁があふれました。

5位 わかめご飯

- ・白ご飯は残していたけど、わかめご飯は完食できました。
- ・センター給食だったので、白ご飯以外がとても特別でした。

★先生たちの給食の思い出話★



- ・昔は、米飯はなくて毎日コッペパンか食パンでした。
- ・クジラ肉が多かったです。→美味しかったという先生もいれば固くて苦手だったという先生も。
- ・当時は、給食は残すと怒られて昼休みまで教室に残されて食べなければいけませんでした。

・愛知県に住んでいた時、献立に「シーフードメニュー」とあったので期待していたら「はんぺん」でびっくり

★給食週間の思い出給食エピソード紹介★

22日(月)ツナご飯・揚げしそ餃子風・山形芋煮・ミルメークコーヒー

- ・ツナご飯、揚げしそ餃子・・・福島県いわき市出身の先生より
ツナご飯は、大人気メニューでした。高校の部活の合宿のときも必ず献立に入るソウルフードです。しそ餃子は、おかわりじゃんけん人気No.1でした。(今回の給食では、複数の業者に問い合わせたものの取り扱いがなく、普通の餃子に青しそドレッシングをかけて食べてもらいます。)
- ・山形芋煮・・・山形県出身の先生より
山形では、郷土料理の「納豆汁」が給食でもよく出ていましたが、仙台では出ないんだなあと思いました。仙台の給食でも牛肉の使用が解禁されて、山形芋煮が出るようになってうれしいです。

23日(火)わかめごはん・みそラーメン・鶏肉と大豆の中華炒め・・・3品とも仙台市出身の先生より

- ・みそラーメン・・・給食のラーメンは麺が柔らかくスープがこってりしていて、家でも店でも再現できない味が美味しかったです。
- ・鶏肉と大豆の中華炒め・・・鶏肉の揚げたものとカシューナッツの歯ごたえが好きでした。今は大豆になりましたが、中華風の味付けで苦手な野菜も残さず食べられました。

25日(木)だまこもち・五目きんぴら

- ・だまこもち・・・秋田県出身の先生より
仙台に来て「だまこもち」がなく、その価値に気付きました。きりたんぽよりも好きです。
- ・五目きんぴら・・・仙台出身の先生より
給食で食べて美味しくて、栄養士の先生にレシピを教えてもらって家でも作ってもらいました。

26日(金)五目炊き込みごはん・まぐろのオーロラソース・ふかひれスープ・・・3品とも仙台市出身の先生より

- ・炊き込みごはん・・・ご飯が出るのは年に1～2回の大イベントでした。珍しさとおいしさで衝撃を受けました。
- ・まぐろのオーロラソース・・・給食参観に参加した母が気に入って、家でもよく出るようになりました。
(＊ちなみにこのメニューは、かつてはクジラ肉で作られていた昭和の給食の代表的なメニューです)
- ・ふかひれスープ・・・いつもはおかわりをしない女子たちが「コラーゲン！」と言いながらおかわりしていました。

給食週間には入りませんでしたが、今月の給食の「鶏肉のレモンソース」と「ヤンソンさんの誘惑」も先生たちの思い出の給食です。