



1月 給食だより

発行：東広島学校給食センター
令和7年度

あけましておめでとうございます。今年も安心・安全でおいしい給食作りに取り組んでいきます。どうぞよろしくお願いいたします。

1/24~1/30は

全国学校給食週間



給食のはじまり
から今年で
137年

日本で最初の学校給食は、明治22年(1889年)に始まりました。第二次世界大戦後、学校給食法が制定され、今では全国の学校で給食が実施されています。

学校給食は教育活動の一つとして位置づけられ、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を学ぶ「生きた教材」としての役割を担っています。子供たちは給食を通して、自分の成長を支える食事について学びます。

「全国学校給食週間」は、学校給食の意義や役割についての理解を深める一週間として設けられました。この機会に、学校給食について考えてみましょう。

～学校給食の移り変わり～

明治22年(1889年)
《日本で最初の給食開始》



昭和20年(1945年)
《戦後の食糧不足のため給食中止》



昭和22年(1947年)
《支援物資により給食再開》



昭和27年(1952年)
《完全給食開始》



昭和40年(1965年)
《麺と牛乳が登場》



昭和52年(1977年)
《米飯給食開始》



参考文献：独立行政法人日本スポーツ振興センター

現在《学校給食は教育の一環に》



正月料理



お祝い献立

～地産地消⑨～



『白ねぎ』



白ねぎは冬が旬の野菜で、寒さから身を守るために糖分をたくわえます。そのため、寒さが増すほど甘味が増します。東広島市でも栽培されています。

どうやって育つ？

伸びてくる部分に土をかぶせながら育てます。こうすることで、日光に当たらず、白い部分が長くなります。



注目成分！アリシン

ねぎを切ると出てくる香りの成分。血液をサラサラにしてくれます。風邪予防にもおすすめです。

白い部分と緑色の境目がくっきりしているものが、おいしいよ！



給食に
登場します！

粕 汁

1人分
エネルギー：79kcal
塩 分：1.3g

材 料 (4人分)		切り方	作り方
木綿豆腐	1/4 丁	さいの目切り	① 煮干しでだしをとる。
だいこん	4 cm	いちよう切り	② だしに野菜とこんにゃくを入れて煮る。
にんじん	1/3 本	いちよう切り	③ さといもを入れて煮る。
ごぼう	1/2 本	ささがき	④ 材料が煮えたら豆腐を入れる。
こんにゃく	1/5 枚	色紙切り	⑤ 酒粕とみそを溶き入れる。
さといも	中2個	乱切り	⑥ 白ねぎを加えてひと煮立ちさせる。
白ねぎ	1/3 本	輪切り	
だし煮干し	10g		
中みそ	大さじ1と1/2		
白みそ	大さじ1		
酒粕	10g		
水	620mL		

酒どころ東広島市の郷土料理です。酒粕は種類によって風味や溶けやすさが異なるため、固い場合は電子レンジで少し温めると、料理しやすくなります。鮭や豚肉、鶏肉を入れてもおいしいですよ。



じゃがじゃが



かっさー

東広島学校給食センター目標 『 東広島の将来像を学校給食の果たす役割で叶えます！ 』