

＊給食だより＊ 1月号

令和5年1月13日
大和市立林間小学校

1月24日～30日は 全国学校給食週間です！

学校給食の意義や役割について理解や関心を高めることなどを目的に、昭和26年から1月24日～30日の1週間を「全国学校給食週間」としています。

現在大和市では全19校ある小学校のうち、8校は各校の給食室で、残り11校と中学校9校は3場ある共同調理場で調理した給食を提供しています。時代の変遷とともに少しずつ形を変えながら、児童・生徒の心身の健全な発達のためにおいしくて安全・安心な給食の提供に努めています。

大和市 学校給食の歴史



大和市イベントキャラクターヤマトン

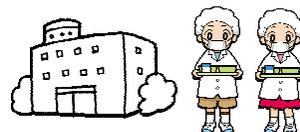
昭和34年 (1959年)

林間小学校において学校給食が開始されました。
昭和42年、西鶴間小学校の学校給食開始により、8校の単独調理校が整備されました。



昭和48年 (1973年)

北部学校給食共同調理場が開設され、中学校給食が開始しました。昭和51年に南部、昭和55年に中部に共同調理場が開設され、現在の体制が整いました。



昭和57年 (1982年)

昭和57年から週1回の米飯給食を開始しました。
昭和63年からは米飯給食が2回となりました。



平成5年 (1993年)

小学校でセレクト給食（数種類の献立から選ぶ）を開始しました。
※現在は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため実施を見送っています。



平成11年 (1999年)

「卒業おめでとう」手作りケーキを開始しました。
現在も各学校・調理場でそれぞれ工夫して、卒業する児童・生徒のみなさんをお祝いしています。



平成 15年
(2003年)

「進級おめでとう」手作りゼリーを開始しました。
大和市の学校給食で心がけている手作り給食で、
進級をお祝いしています。



平成 17年
(2005年)

平成12年から試行を重ね、準備を進めた
変わりごはん（ピラフ・まぜご飯など）を
本格的に導入しました。



現在は月2回程度実施しています。

平成 22年
(2010年)

米飯給食が週4回実施となり、現在に続い
ています。米飯を中心とした日本型食生活を
大切にしています。



レシピ紹介 ★くじらのケチャップあえ★

昭和中期によく食べられていた、くじら肉を使用した献立です。
当時のレシピを参考に、臭みをとるために下味をつけるなどの
工夫をして全国学校給食週間に提供しています。

くじら肉を豚肉
や鶏肉にアレンジ
してもおいしく
いただけます。

【材料】（4人分）

くじら肉（角）	160g	} A
しょうが（みじん切り）	1片	
しょうゆ	小さじ1	
酒	適量	
片栗粉	適量	} B
揚げ油	適量	
ケチャップ	大さじ2	
ウスターソース	小さじ1	
砂糖	小さじ1	

【作り方】

- ① くじら肉にAで下味をつける。
- ② Bを合わせ、水を少量加え、こげないよう加熱しソースを作る。
- ③ ①のくじら肉に片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- ④ ③のくじら肉を②のソースであえる。

※調味料は調整してください。



◎第37回 大和市学校給食 ポスター展について(ご案内)

新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、昨年同様、大和市ホームページ内の「大和こどもギャラリー」に掲載することになりました。

こどもたちの給食への想いがこもった素敵な作品が今年もたくさん集まりました。

ぜひご覧ください。

掲載期間：

令和5年1月24日（火）

～2月28日（火）



毎月19日は食育の日

shokuiku **19** 

そうだ、給食の歴史を知ろう

1月の学校給食からのメッセージは
「そうだ、給食の歴史を知ろう」です。

学校で使用する
食材の放射性物質
濃度測定については
こちら →

