



給食だより

兵庫県立視覚特別支援学校

あけましておめでとうございます。楽しい冬休みは過ごせましたか？いよいよ学年最後の学期になりました。新型コロナウイルスやインフルエンザなどの感染症を防ぐには、きちんと手を洗うこと、食事をしっかり食べること、ストレスや疲れをためないことが重要です。引き続き、一人ひとりが感染症予防を徹底しましょう。

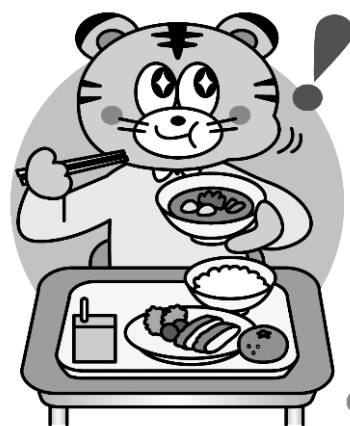
さて、年末年始は生活習慣が乱れやすく、食べすぎや運動不足などで太りやすい時期です。規則正しい食生活を心がけるとともに意識して体を動かし、正月太りを解消しましょう

苦手な物にも**トライ**しよう!

皆さんは、給食で苦手な食べ物が出たら、どうしていますか？全く手を付けずに残している人もいるかもしれませんが、ひと口でいいので食べてみましょう。はじめは苦手でも、食べ慣れることでだんだんおいしく感じるようになっていきます。本来、人間は『酸味』は腐っているもの、『苦味』は毒の味として警戒し、子どもときは苦手なのも当然です。

成長の中でさまざまな味の経験を積むことで、酸っぱい酢の物や、少し苦い焼き魚もおいしく食べることができるようになり、食の幅が広がります。

今年は「寅年」、苦手な食べ物にもぜひ「トライ」してみてください。



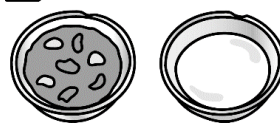
1/24~1/30

「全国学校給食週間」



学校給食の昔と今

昭和 22 年ごろ

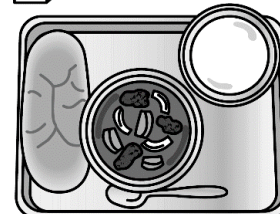


トマトシチュー・ミルク



戦後、アメリカからの援助物資の脱脂粉乳や缶詰を使って、給食が作られました。ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて乾燥させた「脱脂粉乳」をお湯で溶いたもので、独特な風味で苦手な子どもが多かったようです。

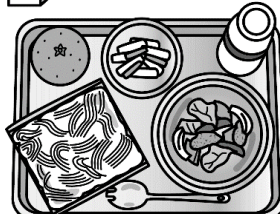
昭和 25 年ごろ



コッパン・ミルク・カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずの「完全給食」が始まりました。おかずには、当時は安価だったクジラ肉やちくわがよく使われていました。

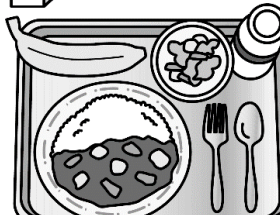
昭和 40 年ごろ



ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん

パン以外の主食として、昭和 38 年ごろからソフトめん（ソフトスパゲッティ式めん）が導入されました。牛乳は、昭和 33 年から一部地域で供給され、昭和 39 年に本格的な供給が始まりました。

昭和 51 年ごろ



カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

昭和 51 年に米飯（ご飯）が正式に導入されました。当時は、ご飯を炊く設備がない所が多く、おかずを作る釜で、ご飯とおかずの両方を調理するため、回数は多くありませんでした。

～現在の給食～

食事の提供だけではなく、栄養バランスや地域の食文化、食べ物への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための「生きた教材」として活用するなど、「食育」の役割も担っています。