

ぱくぱくだより



令和8年 2月3日
京都市立新町小学校
校長 岸本 直樹
栄養教諭 東 美里

きゅうしょくしゅうかん 給食週間とは？

日本全国の多くの小学校で、「給食週間」の取組が行われています。どうして、給食週間というものがあるのでしょうか。それには、歴史が関わっています。みてみましょう。

明治22年(1889年)

がっこうきゅうしょく 学校給食がはじまる



やまがたけん ちゅうあいしょうがっこう
山形県 忠愛小学校



おなかが空いた子どもたちの
ために、給食がはじまりました。
その後、全国で広がりました。

せんそう 戦争があった頃

きゅうしょく 給食がなくなる

せんそう 戦争の影響で、給食が
ちゅうだん 中断されました。食べ物が
たるもの 足りなくなっていました。

しょわ 昭和21年(1946年)

ララから支援を受ける



ぶっし ララ物資 脱脂粉乳

アメリカのララという団体
から、給食用の食べ物をもら
いました。そのきっかけの日
(12月24日)を「学校給食
感謝の日」としています。

しょわ 昭和22年(1947年) 1月

きゅうしょく さいかい 給食が再開される



その後、1月24日～30日を
「学校給食週間」として、給食
の大切さを考
える期間になりました。



こんねんど しんまちしょうがっこう きゅうしょくしゅうかん
今年度、新町小学校の給食週間は、
2月2日(月)～2月6日(金)です。

この1週間、とくにがんばることを1つ選んで○をつけましょう。



しょっき 食器をきれいにして
かえ 返します。

た 食べた感想を調理
いん いん員さんに伝えます。

きゅうしょく た もの
給食や食べ物の
ほんよ ほんよ 本を読みます。

し せい 姿勢に気をつけ
た た て食べます。

こんだて しょうかい

新こんだて みやこ焼き

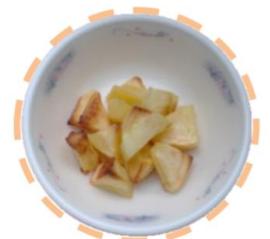


米粉を使った手作りのデザートです。生地を一つずつカップに入れ、黒豆をのせてスチームコンベクションオーブンで焼いています。

スチームコンベクションオーブン
を使った新こんだてです。

ローストポテト

じゃがいもをスチームコンベクションで焼いた新こんだてです。切ったじゃがいもに、塩・こしょう・オリーブオイルをからめて焼いています。



ホクホクとした
食感を味わって
くださいね。



なごみこんだて



がつよっか すい
2月4日(水)

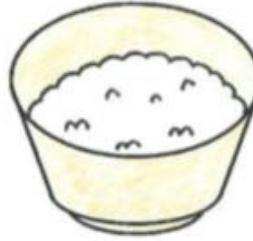
おから



ぶたにくとこんにゃくの
いたために



ごはん



はななのすまじる

◆花菜のすまし汁

旬の「花菜」を使った地産地消の献立です。だしのうま味と花菜のほろ苦さを味わいましょう。



伏見桃山の近くで切り花として
育てられていた「寒咲きなたね」
の花のつぼみを食べる野菜です。
春を知らせる野菜です。

とりとすぐきのまぜごはん



京都の三大つけ物の一つです。

「すぐき菜」を乳酸発酵させて作ります。
おなかの調子を整えたり、免疫力をアップさせたりする「ラブレ菌」が多いです。



な
すぐき菜



京都の上賀茂でとれた「すぐき菜」をつかって
いるので、地産地消の食べ物ですね。

保護者のみなさまへ

今週は、給食週間の取組を行っています。給食の歴史や世界の給食、給食に携わる方たちについて知る機会をもっています。

ぜひご家庭でも、お家の方々が子どもの頃の給食の思い出や好きだった給食についてお子様にお話いただければと思います。地域によっても給食は様々です。子どもたちの興味関心につながればと思います。

【お知らせ】

○2月27日(金)6年生 卒業遠足のため欠食

(持ち帰り給食を実施します)