



## 1 月 2 4 日 ~ 3 0 日は全国学校給食週間です！

学校給食は明治 22 年に山形県の小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、昭和 21 年 12 月 24 日から学校給食が再開しました。それに合わせて 12 月 24 日を「学校給食感謝の日」と定められました。さらに、昭和 25 年には学校給食による教育効果を促進するため、冬休みと重ならないように 1 か月遅らせ、1 月 24 日～30 日を「学校給食週間」としました。

### 学校給食の歴史

昭和 22 年(1947 年)



脱脂粉乳  
トマトスープ

昭和 40 年(1965 年)



ソフトめんの  
カレースープ  
牛乳  
甘酢あえ  
果物・チーズ

昭和 52 年(1977 年)



カレーライス  
牛乳  
塩もみ  
バナナ  
スープ

### 【倉敷市の学校給食のあゆみ】

昭和 21 年 倉敷東小学校で簡易給食開始

昭和 53 年 米飯給食開始(月 1 ~ 2 回)

平成 7 年 ポリカーボネート製食器導入開始

平成 12 年 強化磁器製食器導入開始

平成 13 年 米飯給食週 3 回実施

平成 14 年 地元産米の使用開始

平成 20 年 樹脂食器導入開始

平成 22 年 学校給食用パンに米粉入りを導入



「学校給食週間」をきっかけにして家庭でも給食について話す時間をもってみてはいかがでしょうか。「**こんな献立があったよ**」「**この献立また食べたいな**」などいろいろな会話を通して少しでも学校給食に興味をもってもらえると嬉しいです♪



### 若鶏のヤンニョムカンジャンあえ

作ってみよう♪  
給食レシピ



【材料 4 人分】

- ・若鶏もも肉 240 g
- ・食塩 少々
- ・こしょう 少々
- ・かたくり粉 適量
- ・油 適量
- ・にんにく 1 片
- ・しょうが 1 片
- ・ねぎ 30 g

- A {
- ・ゆず果汁 小さじ 1/2
  - ・しょうゆ 小さじ 2
  - ・みりん 小さじ 2
  - ・水 小さじ 2

【作り方】

- ①若鶏もも肉は一口大に切り、塩・こしょうで下味をつける。
- ②にんにく、しょうがはみじん切り、ねぎは小口切りにする。
- ③②の野菜、A の調味料を耐熱容器に入れ、軽くラップをしてレンジで 600W20 秒程度加熱する。
- ④①にかたくり粉をつけて油で揚げ、③のたれで和えて完成☆

ヤンニョムは「合わせ調味料」カンジャンは「しょうゆ」という意味の韓国語です。ぜひおうちでも作って韓国風の味付けを楽しんでください。



「倉敷市学校給食」の  
レシピはこちらから！！

