

1月30日(木)

麦ご飯
鮭の塩焼き
野菜の即席漬け
すいとん
牛乳



給食のはじまり

キャベツ	：	愛知
生姜	：	高知
きゅうり	：	高知
にんじん	：	千葉
大根	：	神奈川
白菜	：	群馬
じゃが芋	：	北海道
長ねぎ	：	千葉
鶏肉	：	宮崎
鮭	：	北海道

全国学校給食週間（最終日・日本初の給食）

給食は明治22年に山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちを救うために始まりました。その時の献立はおにぎり・焼き魚・漬物でした。その後、第二次世界大戦中は物資がなく、給食は中止になりました。終戦後、ララ（アジア救援公認団体）の助けがあり、給食が再開され、

今日は当時の給食を再現していますが、みなさんが必要な栄養価を満たすために、すいとんと牛乳を加えてあります。給食は1日に必要な栄養素のおよそ1/3、カルシウムは1/2とれるよう考えられています。