



→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
おにぎり・塩さけ・ 菜の漬物	ミルク(脱脂粉乳)・ トマトシチュー	コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ ポタージュスープ・コロケ・ せんキャベツ・マーガリン	ソフトめんのカレーあん かけ・牛乳・甘酢あん・ 果物(黄桃)・チーズ	カレーライス・牛乳・塩もみ・ 果物(バナナ)・スープ

知っているかな 学校給食の歴史		8	9
<p>学校給食の始まり</p> <p>日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で出されたものでした。現在は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして教材としての役割があります。</p> <p>脱脂粉乳って何?</p> <p>脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除き、乾燥させて粉にしたものです。現在も「スキムミルク」として販売されています。学校給食は戦争で一時中断となりましたが、太平洋戦争後、食料不足で苦しむ子どもたちのためにアメリカなどからの脱脂粉乳などの援助物資を受けて再開することができました。</p>		<p>チキンカレーライス (むぎごはん) (カレールー) 牛乳 青菜のぼん酢和え 富士山ゼリー</p> <p>エネルギー 788 kcal たんぱくしつ 23 g しよくえん 2.6 g</p>	<p>むぎごはん 麦ご飯 牛乳 ごもくたまごやき 五目玉子焼き 肉じゃが はくさいのみそしる 白菜のみそ汁</p> <p>エネルギー 717 kcal たんぱくしつ 24.6 g しよくえん 2.5 g</p>

12	13	14	15	16
<p>せいじんのひ 成人の日</p>	<p>しょうゆラーメン (ちゅうかめん) (中華めん) (ラーメンスープ) 牛乳 だいごけいも 大学芋 きむち和え</p> <p>エネルギー 744 kcal たんぱくしつ 26.3 g しよくえん 2.9 g</p>	<p>むぎごはん 麦ご飯 牛乳 ぼーくしゅうまい ポークシュウマイ ちんじやおろすー チンジャオロースー スーミータン</p> <p>エネルギー 719 kcal たんぱくしつ 26.7 g しよくえん 2.3 g</p>	<p>ごはん(べんとう) ご飯(弁当) 牛乳 たらのみそまよネーズ焼き ひじきのいために ひじきの炒め煮 田舎汁</p> <p>エネルギー 762 kcal たんぱくしつ 26.4 g しよくえん 2.5 g</p>	<p>とりすきどん 鶏すき丼 (むぎごはん) (麦ご飯) (鶏すき丼の具) 牛乳 みそけんちん汁 いちごヨーグルト</p> <p>エネルギー 752 kcal たんぱくしつ 24.6 g しよくえん 2.4 g</p>

19	20	21	22	23
<p>みるくぱん ミルクパン 牛乳 さつまいものクリームシチュー さつまいものグリーンシチュー ほうれんそうとツナのサラダ ほうれん草とツナのサラダ</p> <p>エネルギー 748 kcal たんぱくしつ 25.9 g しよくえん 2.8 g</p>	<p>あおななたまごとうどん 青菜の卵とじうどん (ソフトめん) (うどん汁) (うどん汁) 牛乳 ちぢみ チヂミ そくせきづけ 即席漬</p> <p>エネルギー 720 kcal たんぱくしつ 23.7 g しよくえん 2.8 g</p>	<p>びびんぼん ビビンバ丼 (むぎごはん) (麦ご飯) (ビビンバ丼の具) 牛乳 はるさめすーぶ 春雨スープ</p> <p>エネルギー 753 kcal たんぱくしつ 27.9 g しよくえん 2.7 g</p>	<p>むぎごはん 麦ご飯 牛乳 めんちかつ メンチカツ もやしのしそ和え うちまめのみそしる 打ち豆のみそ汁</p> <p>エネルギー 746 kcal たんぱくしつ 23.2 g しよくえん 2.7 g</p>	<p>こぎつねごはん こぎつねご飯 牛乳 こぎつねかまぼこ 小魚かまぼこ 豆腐のサラダ ごまみそ汁</p> <p>エネルギー 707 kcal たんぱくしつ 29.5 g しよくえん 3.5 g</p>

26	27	28	29	30
<p>《あいけんあじ》 《愛知県の味》 あんぱターパン (こめばん) (米パン) (あんぱター) (あんぱター) 牛乳 ぶろっコーのそてー ブロッコリーのソテー くらむちやうだー クラムチャウダー</p> <p>エネルギー 748 kcal たんぱくしつ 28.8 g しよくえん 2.4 g</p>	<p>《かながわけんのあじ》 《神奈川県味の味》 サンマーメン (ちゅうかめん) (中華めん) (ラーメンスープ) 牛乳 びざまん ピザまん きりぼしだいこんのさらだ 切干大根のサラダ</p> <p>エネルギー 742 kcal たんぱくしつ 31.6 g しよくえん 3.7 g</p>	<p>《みやぎけんのあじ》 《宮城県の味》 あぶらふどん 油麩丼 (むぎごはん) (麦ご飯) (あぶらふどんの具) こーひー牛乳 コーヒー牛乳 おくずかけ おくずかけ</p> <p>エネルギー 747 kcal たんぱくしつ 27.6 g しよくえん 1.9 g</p>	<p>《おおいたけんのあじ》 《大分県の味》 ごはん(べんとう) ご飯(弁当) 牛乳 とりてん 鶏天 しおこんぶあえ 塩昆布和え なめこのみそ汁</p> <p>エネルギー 722 kcal たんぱくしつ 29.7 g しよくえん 3 g</p>	<p>《あきたけんのあじ》 《秋田県の味》 ごはん(べんとう) ご飯(弁当) 牛乳 ほっけの一夜干し ホッケの一夜干し きゃべつのごま酢和え きりたんぼ汁</p> <p>エネルギー 715 kcal たんぱくしつ 29.6 g しよくえん 2.3 g</p>

24日～30日は、「全国学校給食週間」です!

物資の都合により、献立が変更となる場合があります。

栄養価の値は、中学部・高等部の値となります。小学部は、目安として1・2年生が7割、3・4年生が8割、5・6年生が9割程度です。