

学校給食に感しやをしよう

1月24日から30日は『全国学校給食週間』です！



今からおよそ130年前、まずしい子どもたちにお昼ごはんを出したのが学校給食の始まりと言われています。献立は、「おにぎり、やきざかな、つけもの」といった内容だったことにちなんで28日の給食は、「ごはん、鮭の塩焼き、ゆかり和え」です。本当はそれだけで当時を味わってもらいたいのですが、量が足りないので、「野菜たっぷりすいとん」と「牛乳」がついています。

昭和16年に太平洋戦争が始まると、食料が不足し、一時的に給食が出せなくなりました。戦後、学校給食の再開を記念して、『全国学校給食週間』が設定されました。昭和25年頃には、パン、脱脂粉乳、おかずの完全給食が始まり、昭和40年代に脱脂粉乳が牛乳に切りかわり、そのころ、ソフトめんが登場しました。

昭和50年代にはご飯も登場し、今では様々な料理が給食で味わえるようになっています。食べられることに感謝して、いただきましょう！

～給食センターの1日を紹介します～

8時～ 準備をします

きれいな白衣、ぼうしを身につけ、マスクをし、手をよくあらいます。

8時15分～ 食材がとどきます

給食センターに、たくさんのトラックが食材をとどけにやってきます。

とどいた食材は、賞味期限や産地、食材の温度や、痛んでいないかなどをチェックします。

8時30分～ 野菜などの下ごしらえをします

野菜は3回あらい、機械等で料理に応じた大きさに切ります。

10時ごろ～ 調理をします

大きな釜で調理をしたり、魚やお肉を揚げたり、焼いたりします。

加熱するものは、中心部の温度が90℃以上になったかを確認し、記録しています。

11時ごろ～ 給食を、学校までとどけます。

調理作業後は…

調理台、釜などは、きちんと洗います。

学校からもどってきた食器や食缶などは、あらった後、熱風消毒保管庫でかわかします。

安全、安心でおいしい給食をみなさんに食べてもらうために、がんばっています！



食後のあいさつである『ごちそうさま』は、漢字で書くと『ご馳走様』です。『馳走』とは、食べものを用意するために「走り回る」という意味です。みなさんのところへ給食がとどけられるまでに、いろいろな人が走り回っています。

食べものの命に感しやし、心をこめて『いただきます』そして、『ごちそうさま』のあいさつをしましょう！

