



令和7年度1月
里学校給食センター



あけましておめでとうございます。今年も安全でおいしい給食を提供できるよう職員一同がんばってまいりますので本年もよろしくお願いいたします。

こんげつ きゅうしょくもくひょう
今月の給食目標

きゅうしょく
・給食について考えよう。



* 給食はいつからはじまったの？

学校給食が始まったのは、今から100年以上前のことです。その当時は、「おにぎり・めざし・つけもの」という質素な内容でした。戦争を境に一時途絶えますが、世界の国々から送られてきたスキムミルクや缶詰（ウラ物資）などをもとに昭和21年12月24日から東京などで給食が再開されます。現在はこの日は冬休みになるので、1か月後の1月24日を「給食記念日」としています。そして1月24日を含む1週間を「給食週間」としています。

給食週間中は、特に給食の歴史を振り返ったり給食の役割を考えたり、給食に携わる人たちの苦労を理解し、感謝の気持ちを持って食べてほしいと思います。

里学校給食センターでは、1月26日（月）～30日（金）の献立に鹿児島県の郷土料理や県内でとれた食材をたくさん取り入れています。

* 日本の学校給食は、山形県の私立忠愛小学校において貧困児を救うために提供されたことが始まりとされています。学校給食の移りかわりを見てみましょう。

→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

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・コロック・ せんきゃべツ・マーガリン	ソフトめんのカレーあん かけ・牛乳・甘酢あえ・ 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



リクエスト給食について

里学校給食センターでは、里中学校3年生のみなさんに、リクエスト給食のアンケートを実施しました。1月から3月までの給食には「もう一度食べたい！」とリクエストの多かった給食がたくさん登場しますので楽しみにしてください。

3年生生徒数 14 名（それぞれのメニュー3 つまで記入）

主食	人数	主菜	人数	副菜	人数	デザート	人数
きなこ揚げパン	4	麻婆豆腐	5	ぶたみそ	5	焼きプリンタルト	9
きのこクリームスパゲッティ	4	豚汁	4	ブロッコリーサラダ	5	ミルク	4
キムチチャーハン	3	ツナとポテトのヨーグルトグラタン	3	スタミナ納豆	4	フルーツヨーグルト	4
ピリ辛フォー	3	肉じゃが・ABC スープ	2	チーズポテト	4	手作りチョコバナナケーキ	3
たんたんめん	3	中華コーンスープ	2	バナナッツ	3	カスタードプリン	3
わかめうどん	2	ピザチキン・白身魚フライ	2	みたらし里芋	2	フルールボンチ	3

他、「ごぼうとナッツのサラダ2」「ナッツごぼう2」「かりかりじゃこサラダ2」

☆ リクエスト給食アンケートに、「給食の思い出や感想」を書く欄がありました。心温まる素敵なメッセージがたくさんありましたので3か月にわたって紹介していきます。ありがとうございました。

家ででてくる野菜はあまり好きではなかったけど、給食ででてくる野菜はとてもおいしくてたくさん食べることができました。また、主食や主菜もおいしく、毎日の給食が楽しみでした。12年間ありがとうございました。

12年間毎日おいしい給食をありがとうございました。栄養バランスを考えてくださったり、作ってくださってとてもうれしかったです。幼稚園の時から食べていた給食が食べられなくなるのは悲しいけど、高校でも栄養バランスを考えて自分で頑張って作っていかうと思います。これからも、後輩たちにおいしい給食を作っていくように頑張ってください。

第2回

残食調査の結果について



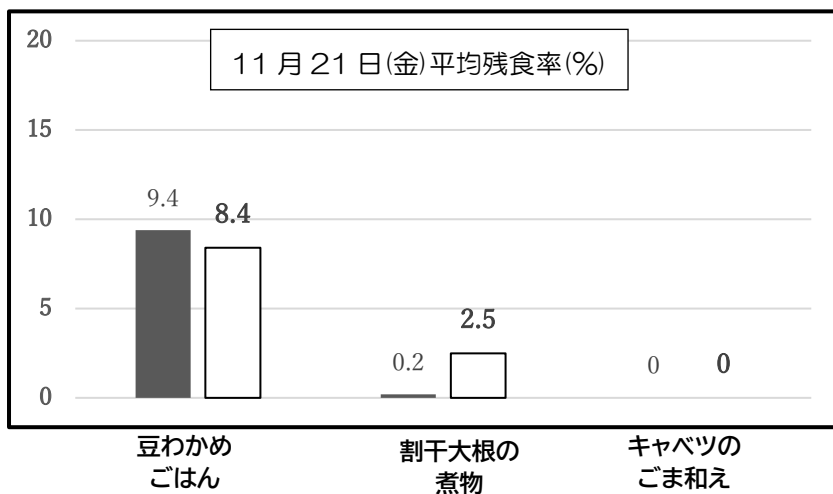
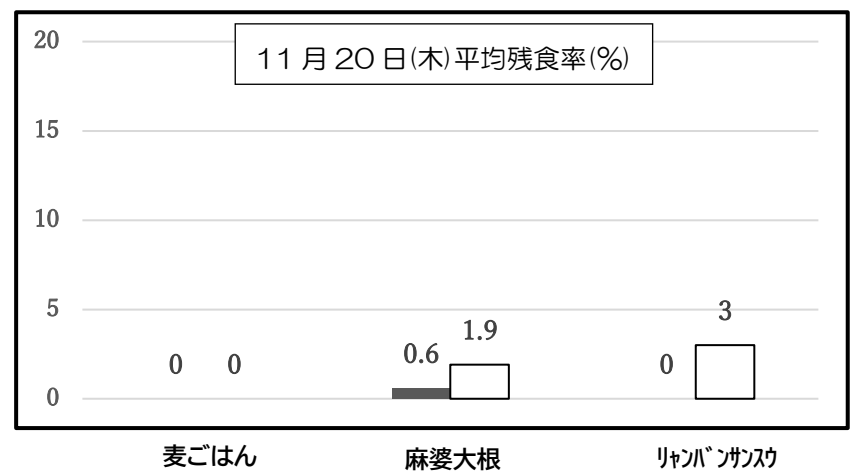
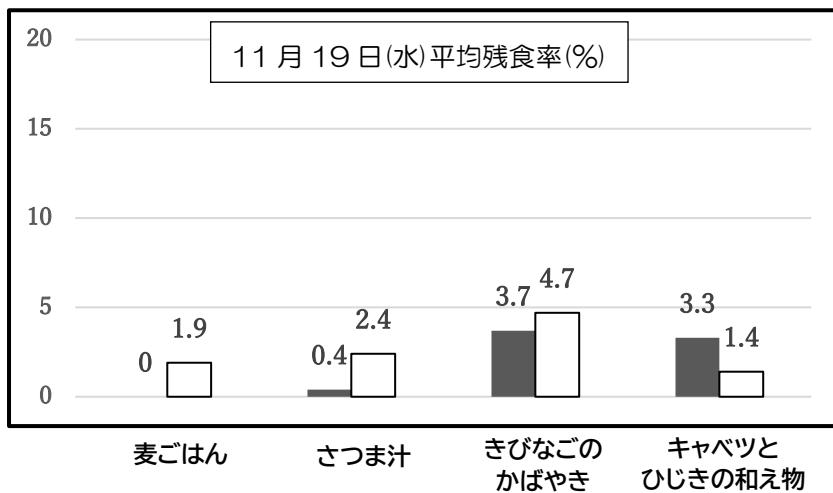
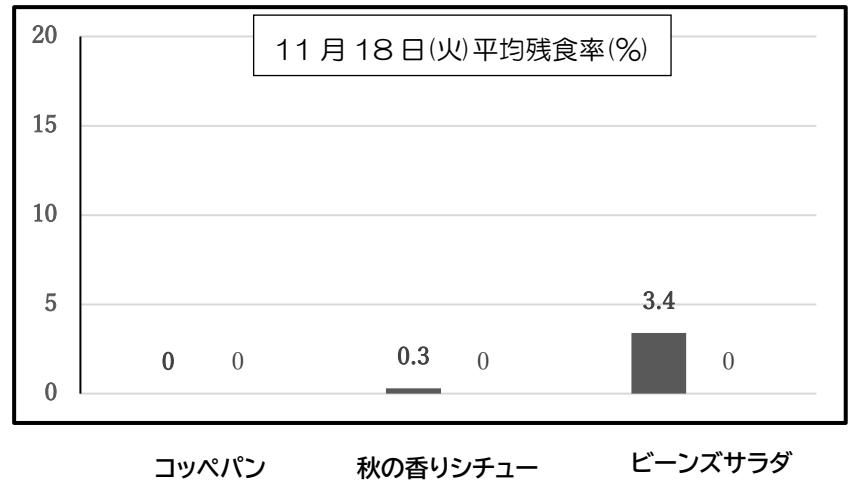
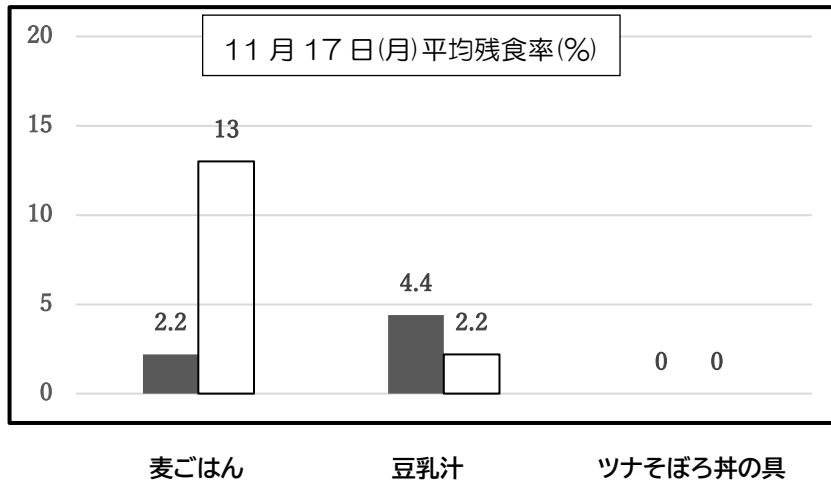
【対象学校】全学年
*里小
*中津小
*里中

■ …小学校
□ …中学校



11月17日～21日までの1週間調査を行いました。

※ グラフの中の数字は残食率(%)です。残食率とは残ってきた量を、給食として提供した量で割ったものです。欠席者の分は引いて計算してあります。



6月の調査時よりよく食べられています。主食についてもよく食べられています。21日金曜の「豆わかめごはん」で大豆が入ってしまったことで、残食が多くなっています。

おかずについてもよく食べられています。魚料理の残食があります。通常の給食の様子からも、丸ごと食べられるきびなごは、箸の進みが悪いように感じられます。噛み応えのあるものを苦手としているように思えます。

給食はお腹を満たすだけのものではなく、いろいろな食材や料理を知ってもらい、将来自分で食べ物を選択する力をつける基礎となるものです。今後も、子どもたちの好む料理や食品だけに偏ることなく、様々な味覚の体験ができるような献立作成をしていきたいと思っています。昨今の物価高騰により、食材費もかなり高くなってきています。そして給食費は薩摩川内市からの補助も受けています。残さず、しっかり食べてほしいと思います。

将来の健康のために 食品を選ぶ力をつけよう

健康な生活を送るためには、規則正しい食生活が欠かせません。栄養素のとりすぎや不足を避け、栄養バランスをととのえて、正しい知識と情報に基づいて、自分で判断して食品を選ぶ力を身につけましょう。正しい知識と情報を見極められるように、日頃から食品や栄養素、安全面、衛生面に関心を持ちましょう。

