



東温市学校給食センター



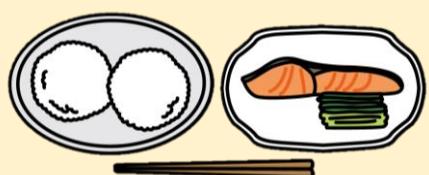
- 小
 - ・愛媛県の郷土料理を知る
 - ・給食を作ってくれた人に感謝する
- 中
 - ・日本の食文化を知る
 - ・学校給食の歴史や内容を知る



学校給食の歴史は、明治22年にさかのぼります。山形県の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこら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で中断されてしまいました。戦後、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカのLARA（アジア救援公認団体）から贈られた物資を使い、昭和22年1月に給食が再開しました。昭和21年12月24日に物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25年度からは1月24日～30日を「全国学校給食週間」とすることが定めされました。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割など皆さんに知ってもらい、学校給食について改めて考える機会にしてほしいと思います。

明治22年



おにぎり・焼き魚・漬物

昭和25年～30年



昭和51年



作ってみませんか？～もち麦のきのこたっぷりリゾット～



【材料（4人分）】

A	米	0.4合 (60g)
	もち麦	0.3合 (45g)
おろしにんにく	・	小さじ1/2
オリーブ油	・	適量
ベーコン	・	3枚
しめじ	・	1/3株
しいたけ	・	2枚
玉ねぎ	・	中1/2個
人参	・	1/5本
B	水	450ml
	顆粒コンソメ	小さじ1
薄口しょうゆ	・	大さじ1/2
牛乳	・	100ml
ピザ用チーズ	・	10g
塩・こしょう	・	少々
パセリ粉	・	適量

【作り方】

- ① ベーコンは1cm幅、しめじは手でさく、しいたけ、玉ねぎはスライス、人参は千切りにする。
- ② 熱したフライパンにオリーブ油をひき、香りがでるまでおろしにんにくを炒める。
- ③ ②に①を入れ、軽く炒めたらAを入れ、米が油を吸って半透明になるまで炒める。
- ④ Bを入れ、時々混ぜながら、弱火で米が柔らかくなるまで煮たら、薄口しょうゆを入れる。
- ⑤ 牛乳を入れ、再沸騰したら火を止め、ピザ用チーズをいれ予熱で溶かす。
- ⑥ 塩・こしょうで味を調整、パセリ粉をふったら完成。



ふれあいスクールランチコンテストで児童が
考案した作品を、給食用にアレンジした献立です♪

ちさんちしょう 地産地消



えいよう
とうおん栄養レンジャーが、子どもたちが育て
た青パパイヤの収穫に行ってきました！



東温市の給食を知ろう！食べよう！

あお

さいばい

しゅうかく

青パパイヤの栽培＆収穫 '25

きゅうしょく
給食センター主催の青パパイヤの栽培と収穫は、今年度で8回目となりました。今年も多くの幼稚園・学校
にしだにようちえん しけのぶようちえん にしだにしょうがっこう かみばやししょうがっこう みなみよしのしょうがっこう かわみしうがっこう かわうちちゅうがっこう きょうりょく
(西谷幼稚園、董信幼稚園、西谷小学校、上林小学校、南吉井小学校、川上小学校、川内中学校) が協力
してくれ、全部で約50kg 収穫することができました。大切に育ててくれた子どもたちに感謝です。ありがとうございました！



Step 2 マルチ張り



Step 3 苗植え＆水やり



Step 4
あんどんを付けて完了

Step 1 肥料を混ぜて土作り



5月に植えた苗は、収穫する
11月にはこんなにも大きくなりました！！



収穫・栽培を手伝ってくれた
大野 貴裕さん



立派な実ができました♪

どんな給食になるのか楽しみだな★

美味しい
給食に大変身
しました！



なかなか重いぞ



青パパイヤサラダ



青パパイヤイリチー