

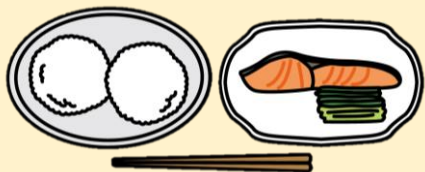
- 小 ・愛媛県の郷土料理を知る  
・給食を作ってくれた人に感謝する  
中 ・日本の食文化を知る  
・学校給食の歴史や内容を知る



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」とすることが定められました。

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

コッペパン  
ミルク  
クジラの  
竜田揚げ  
干切りキャベツ



### 昭和51年

カレー  
ライス  
牛乳  
塩もみ  
ゆで卵



## 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・こしょうで味を調え、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えた作品を、給食用にアレンジした献立です♪





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ア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！

# あお青パパイアの栽培&収穫 '25

給食センター主催の青パパイアの栽培と収穫は、今年度で8回目となりました。今年も多くの幼稚園・学校（西谷幼稚園、重信幼稚園、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！



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

どんな給食になるのか楽しみだな★

なかなか重いぞ

おいしい給食に大変身しました！

立派な実ができました！



あお青パパイアサラダ



あお青パパイアイリチー