

きゅうしょくだより

令和3年1月7日
日本橋小中一貫校
大阪市立日本橋中学校
大阪市立浪速小学校

給食週間について知ろう

現在の学校給食は、栄養バランスがととのい、豊富な食材で、いろいろな献立をい
つもおいしく食べることができます。しかし、昔は今のよう様々な食材を使った給
食ではありませんでした。全国学校給食週間は、給食の歴史を振り返り、食べ物の
大切さや作る人の思いを知り、感謝の気持ちを持ち、食生活を見直そうという週間です。

＊ ＊ 大阪市の学校給食の歴史 ＊ ＊

1949年に3校で
学校給食が始まる



アルマイト食器のころのイメージ
(学校調乳・コッペパン・みそ汁)

1950年に大阪市全小学校で
学校給食が始まる

学校給食は、野菜を育てる人、牛、ぶた、にわとり、魚
などを育てる人、食材を運ぶ人、売る人、調理する人など
たくさんの人の手によって作られています。



1969年に脱脂粉乳
から牛乳になる

1981年に月一回の
米飯給食になる



米飯給食開始のころのイメージ
(カレーライス・牛乳)



1月のこんだてより



しょうがつ ぎょうじ こんだて
正月の行事献立

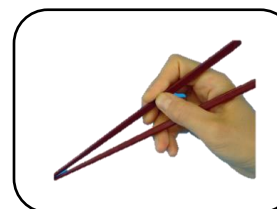
1月8日(金) れんこんのちらしずし
ぞう煮
ごまめ

おせち料理もできます！！

1月18日(月) くりきんとん
1月29日(金) 黒豆の煮もの



1995年にはしが
導入される



おはしの日
は、家からはし
を持ってきて
いました。

焼き物、蒸し物など
も、できるようになり、
献立内容もバラエティ
豊かになりました。



1997年に焼き物機が
導入される



2003年に米飯給食
が週3回になる



米飯献立が増えて、
ご飯によく合う献立
も増えました。

卵を入れる前
に除去の分をと
ります。



2007年に食物アレルギー
一人でも食べられる
給食が始まる



個別対応の人は、
ピンク色の食器を
使います。



2018年に牛乳びん
から紙パックになる

