

きゅうしょく 給食だより

大阪市立
十三中学校
1月25日号

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、昔は今のような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、感謝の気持ちをもち、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



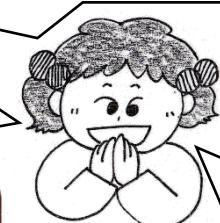
アルマイト食器のころのイメージ
(学校調乳・コッペパン・みそ汁)

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。
「いただきます」「ごちそうさま」大切な感謝のことばです。

1969年に脱脂粉乳
から牛乳になる

静かに、会話をひかえて食べましょうね！！



わす
忘ないでね！！
マスク
ランチョンマット
エプロン・三角巾

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月の献立より

正月の行事献立

1月8日(金) れんこんのちらしずし
に
そう煮
ごまめ

おせち料理もできます！

1月25日(月) くりきんとん
1月28日(木) 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
もを持ってきて
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。



2007年に食物アレルギーの個別対応給食
が始まる



個別対応の人は、
ピンク色の食器に
もりつけます。

2018年に牛乳びん
から紙パックになる

