

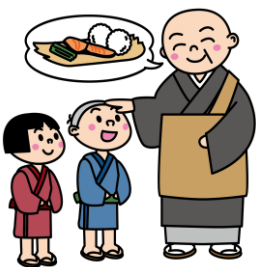
ぜん こく がっ こう こう きゅう しょく しゅう かん 全国学校給食週間！

1月24日から1月30日までは全国学校給食週間です。明治22年、山形県の小学校で始まったとされる学校給食。戦争によって中止されながらも、さまざまな歴史をたどり、現在まで続いています。

がっこうきゅうしょく れきし 学校給食の歴史

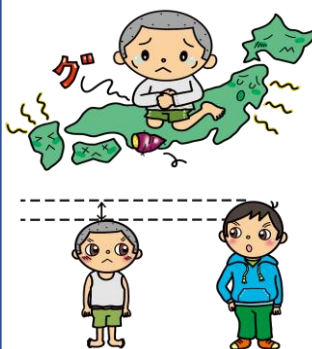
めいじ ねん
明治22年
(1889年)

やまがたけんつるおかまち げんざい
山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠
つるおかし しりつちゅう
愛小学校で、お坊さん
あいしょうがっこう ぼう
たちが貧しい家庭
の子どもたちに
ちゅうしょく ていきょう
昼食を提供した
ことが、給食の始まりとされています。



しょうわ ねん
昭和20年
(1945年)

せんそう お
戦争が終わったばかり
の日本では、食料が不足
し栄養不足の子どもたちが、たくさんいました。
給食は戦争で中断したままです。そのころの
小学6年生の体は、今の
小学4年生くらいの大きさだったといえます。



しょうわ ねん がつ か
昭和21年 12月24日
(1946年)

この日本の様子を見て、外国
から食べ物がたくさん送られてきました。こうして
学校給食がふたたび始まりました。12月24日に
給食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1月24日～30日を
「全国学校給食週間」と定められました。



げんざい
現在

うおづし
魚津市では、1月24日を含む
月曜日から金曜日の一週間は学校
給食週間としています。
給食は単なる昼ごはんではなく、
健康に良い食事のとり方や食文化、
感謝の気持ちなど、さまざまなことを
学ぶための生きた教材です。



れい わ ねん ど がっこうきゅうしょくしゅうかん 令和6年度 学校給食週間のテーマ

しょうがく ねん かてい か きょう しょくじ
「小学6年家庭科：まかせてね 今日の食事」

魚津市内の小学6年生が家庭科の授業で考えた献立の中から、給食に再現できる献立を各クラス1名ずつ選びました。給食に再現できなかった献立の中にも、「スポーツマンのため」「姉に勉強をがんばってもらいたい」「友達のため」など、思いが込められた献立がたくさんありました。

20日(月)

ほし もりしょうがっこう ねん くみ
星の杜小学校 6年1組

きゅうしょく かてい しょくじ かていか まな さんこう しょくぶん こんだて かんが
給食や家庭での食事、家庭科で学んだことを参考に1食分の献立を考えました。

こんだて こんだて おも だれ おも かんが こんだて
【献立のテーマ（献立にこめた思い、誰のためにどんな思いで考えた献立か）】

かぞく ようしょく えら
家族のために洋食を選びました。

こんだて かんが とき いしき くふう
【献立を考える時に意識したこと、工夫したこと】

- えいよう いしき かんが
・ バランスや栄養を意識して考えた。
- あ かんが
・ なるべくパンにも合うようなおかずを考えた。
- やさい つか
・ 野菜をたくさん使った。

こんだて かんが と い
献立を考えるときに取り入れた
こんだてきせい
献立作成のポイント

- えいよう
★ 栄養バランス
- あじ
★ 味のバランス
- た ひと この
★ 食べる人の好み

ふくさい
副菜

こんだてめい
献立名
わかめともやしのヘルシーサラダ

しょくひんめい
食品名： もやし はくさい
わかめ

しゅさい
主菜

こんだてめい
献立名
コーンクリームコロッケ

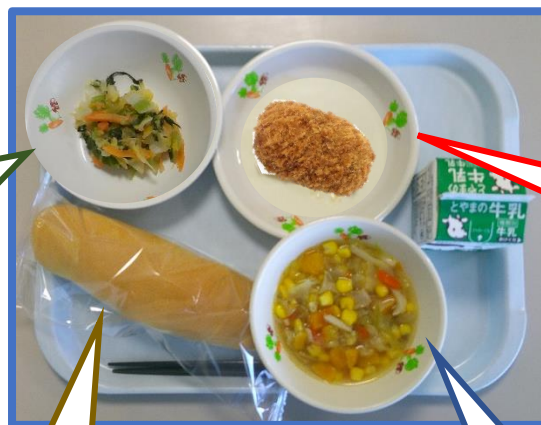
しょくひんめい
食品名： とうもろこし
パンこ あぶら

しゅしょく
主食

こんだてめい
献立名
コッペパン(米粉パン)

しょくひんめい
食品名： こむぎこ こめこ

りょうり
料理のイメージ



しるもの
汁物

こんだてめい
献立名
いろとりどりスープ

しょくひんめい
食品名： トマト にんじん キャベツ たまねぎ
とうもろこし たまご ベーコン

※この掲示資料は、小学6年家庭科の授業で使用したワークシートをもとに作成したものです。

21日(火)

せいりゅうしょうがっこう ねん くみ
清流小学校 6年1組

きゅうしょく かてい しょくじ かていか まな さんこう しょくぶん こんだて かんが
給食や家庭での食事、家庭科で学んだことを参考に1食分の献立を考えました。

こんだて こんだて おも だれ おも かんが こんだて
【献立のテーマ（献立にこめた思い、誰のためにどんな思いで考えた献立か）】

はは
母に、ありがとうの気持ちを含めて。

こんだて かんが とき いしき くふう
【献立を考える時に意識したこと、工夫したこと】

- あまり同じ食材を使わないようにした。
- あきないようにした。
- 野菜で栄養をたくさんとれるようにした。

こんだて かんが とき いしき こんだて
献立を考えるときに取り入れた
献立作成のポイント

- ★ 栄養バランス
- ★ いろいろ

ふくさい
副菜

こんだてめい
献立名

もやしとれんこんの和え物

しょくひんめい
食品名:

チンゲンサイ

れんこん もやし

しゅしょく
主食

こんだてめい
献立名

つやつやごはん

しょくひんめい
食品名:

ふふふまい

りょうり
料理のイメージ



しゅさい
主菜

こんだてめい
献立名

ねぎとたまねぎたっぷりユーリンチー

しょくひんめい
食品名:

しょうが

にんにく

たまねぎ

とりにく

ねぎ

はちみつ

にもの
煮物

こんだてめい
献立名

具いっぱいポトフ

しょくひんめい
食品名:

セロリー

ブロッコリー

じゃがいも

たまねぎ

にんじん

ウインナー

22日(水)

しょうがっこう ねん くみ
よつば小学校 6年3組

きゅうしょく かてい しょくじ かていか まな さんこう しょくぶん こんだて かんが
給食や家庭での食事、家庭科で学んだことを参考に1食分の献立を考えました。

こんだて こんだて おも だれ おも かんが こんだて
【献立のテーマ（献立にこめた思い、誰のためにどんな思いで考えた献立か）】

ぜんいん けんこう
全員が健康でいられるようにする。

こんだて かんが とき いしき くふう
【献立を考える時に意識したこと、工夫したこと】

- からだ のために 栄養 バランス に 気をつけた。
- おいしそうに 見える ようにするため、
いろどりを 良くした。

こんだて かんが とき いしき くふう
献立を考えるときに取り入れた
献立作成のポイント

- ★ 栄養 バランス
- ★ 食べる 人の好み

りょうり
料理のイメージ



ふくさい
副菜

こんだてめい
献立名
キャベツの和え物

しょくひんめい
食品名: キャベツ にんじん

しゅしょく
主食

こんだてめい
献立名
富富富ごはん

しょくひんめい
食品名: ふふふまい

にもの
煮物

こんだてめい
献立名
肉じゃが

しょくひんめい
食品名: にんじん だいこん たまねぎ
きくらげ グリンピース ぶたにく
つきこんにやく じゃがいも

しゅさい
主菜

こんだてめい
献立名
さけのマスタード焼き

しょくひんめい
食品名: ノンエッグマヨネーズ
さけ みそ

こんだてめい
献立名
なっとう
納豆

しょくひんめい
食品名: なっとう

23日(木)

きょうでんしょうがっこう ねん くみ
経田小学校 6年1組

きゅうしょく かてい しょくじ かていか まな さんこう しょくぶん こんだて かんが
給食や家庭での食事、家庭科で学んだことを参考に1食分の献立を考えました。

こんだて こんだて おも だれ おも かんが こんだて
【献立のテーマ（献立にこめた思い、誰のためにどんな思いで考えた献立か）】

かぞく けんこう おも かんが こんだて
家族が健康でいてほしいという思いで考えた献立。

こんだて かんが とき いしき くふう
【献立を考える時に意識したこと、工夫したこと】

た もの 3つのグループに分けて、健康のこと
かぞく けんこう かんが こんだて た
家族のことを考えて献立を立てた。

こんだて かんが とりい
献立を考えるときに取り入れた
こんだてきくせい
献立作成のポイント

- ★ えいよう 栄養バランス
- ★ た 食べる人ひと この 好み

ふくさい 副菜

こんだてめい
献立名

さつまいものごま和え

しょくひんめい
食品名： さつまいも ごま
にんじん たまねぎ

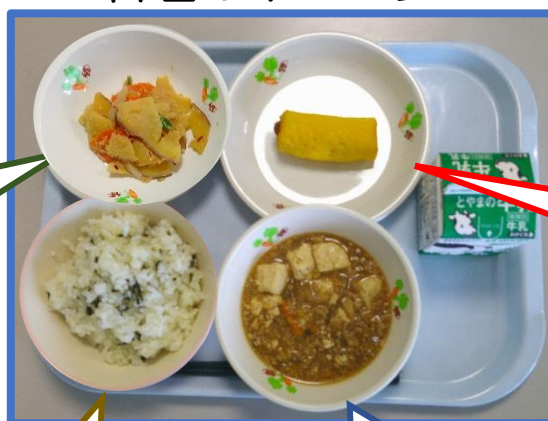
しゅしょく 主食

こんだてめい
献立名

わかめごはん

しょくひんめい
食品名： ふふふまい わかめ

りょうり 料理のイメージ



しゅさい 主菜

こんだてめい
献立名

ウインナーたまごロール

しょくひんめい
食品名： ウインナー
たまご

にももの 煮物

こんだてめい
献立名

マーボー大根

しょくひんめい
食品名： だいこん にんじん たけのこ たまねぎ ねぎ
にんにく しょうが ぶたひきにく あかみそ

けいじしりょう しょうがく ねんかていか じゅぎょう しょう ざくせい
※この掲示資料は、小学6年家庭科の授業で使用したワークシートをもとに作成したものです。

24日(金)

しょうがっこう
よつば小学校

きゅうしょく かてい しょくじ かていか まな さんこう しょくぶん こんだて かんが
給食や家庭での食事、家庭科で学んだことを参考に1食分の献立を考えました。

こんだて こんだて おも だれ おも かんが こんだて
【献立のテーマ（献立にこめた思い、誰のためにどんな思いで考えた献立か）】

かあ からだ よ りょうり かんが
お母さんのために体に良い料理を考えました。

こんだて かんが とき いしき くふう
【献立を考える時に意識したこと、工夫したこと】

からだ よ た もの つか にほんしょく
体に良い食べ物を使った、日本食のような
こんだて
献立にした。

こんだて かんが とりい
献立を考えるときに取り入れた
こんだてきくせい
献立作成のポイント

- ★ えいよう 栄養バランス
- ★ た 食べるひと この 人の好み

ふくさい
副菜

こんだてめい
献立名
なめこ入りおひたし

しょくひんめい
食品名：
なめこ こまつな
にんじん キャベツ

しゅしょく
主食

こんだてめい
献立名
富富富ごはん

しょくひんめい
食品名：
ふふふまい

りょうり
料理のイメージ



しゅさい
主菜

こんだてめい
献立名
さばのスタミナ焼き

しょくひんめい
食品名：
さば みそ
にんにく しょうが

しるもの
汁物

こんだてめい
献立名
ごもくじゅ
五目汁

しょくひんめい
食品名：
とうがん えのきたけ ねぎ こんぶ
じゃがいも あつあげ わかめ みそ