

毎月19日は  
食育の日

2025年(令和7年) 1月発行  
今治市教育委員会、今治市学校給食栄養士会作成

# 給食だより

1月24日~30日は  
全国学校給食週間です

## 学校給食について知ろう!

### 学校給食の始まり



日本の学校給食は、1889(明治22)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)にある大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったとされています。大督寺のお坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子どもたちに食事を用意しました。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まってきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。

明治22年ごろ



おにぎり 塩ザケ 漬物

大正12年ごろ



五色ごはん 栄養みそ汁

昭和17年ごろ



すいとんのみそ汁

### 学校給食は教育活動に

戦後、アメリカのLALA(アジア救済機関)から給食用物資の寄贈を受けて再開した学校給食は、1954(昭和29)年に「学校給食法」が公布・施行され、教育活動として実施されることになりました。それから、時代の移り変わりとともに、子どもたちの食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わっていきました。

### 今治市の取組

今治では、給食が教育活動の一環になるように様々な取組を行っています。

i. i. imabari!

ブランド給食

牛乳、乳製品、調味料以外は、出来る限り今治市産のものを使用した給食



カルシウムの日

海藻類、小魚、乳製品等を使い、無理なく不足しがちなカルシウムが摂れる給食



ピースの日

給食で多種多様な豆類を摂取できる給食



FC今治コラボ給食

選手の思い出の給食や出身地の料理などを今治市産の食材を使用し作成したコラボ給食

その他

- ・日本一おいしい給食事業・地元ジビエ流通事業
- ・有機農産物等流通支援事業



桜井調理場 29日  
くじらのオーロラソースが  
出ます!

和歌山県出身のDF(ディフェンダー)梅木 怜選手を紹介します。

Q1. 給食で好きだったメニューを教えてください。

鯨の唐揚げ・ナポリタン・フルーツポンチ

Q2. 苦手な食べ物と克服した方法を教えてください。

今でもゴーヤは苦手ですが、子どもの頃から親に、「出されたものは全部食べなさい。」と言われていたので、苦手な食べ物でも全部食べるようにしています。

Q3. 今治市の好きなところを教えてください。

生まれ育った和歌山に似ている街並みが好きです。



FC今治より提供

チーム1のスピードが自慢の梅木選手の強い心は、苦手なものでも食べようという姿勢がささえているのかもしれないね。試合では、ゴールに繋がる素早い仕掛けをするように心掛けている梅木選手の活躍にこれからも注目していきましょう。

桜井調理場、28日の献立

1月 みかんピラフ

今治市産食材(予定)

精白米、みかんジュース、鶏肉、干しいたけ、ブロッコリー、れんこん、にんじん

i.i.imabari!  
ブランド給食

<材料2合分>

A	精白米	300g
	コンソメ	小さじ1/2
	水	350ml
	みかんジュース100%	40ml
	鶏肉	30g
	たまねぎ	30g
	れんこん	30g
	にんじん	20g
	干しいたけ	2g
	淡口しょうゆ	小さじ1と2/3
B	白ワイン	小さじ1
	コンソメ	小さじ1/2
	食塩	少々
	こしょう	少々
	無塩バター	4g
ブロッコリー	20g	

<作り方>

- 炊飯器に洗った精白米とAを入れて炊飯する。
- 鶏肉はこま切れ、たまねぎはさいの目、れんこん、にんじんは7mm角、干しいたけはあらみじんに切る。
- ②を無塩バターで炒めてBで味付けをする。
- ブロッコリーの房はざく切り、茎は小さめの角に切る。茎を先に入れ、しばらくしてから房を入れてゆでる。
- 炊きあがった①に③と④を混ぜ込んで仕上げる。

みかんとバターの香りが  
食欲をそそります。

