

# もぐもぐタイムズ

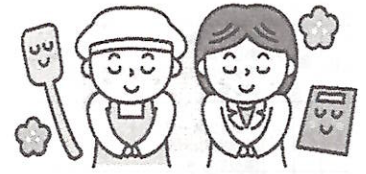
【中学校版】

福生市学校給食センター

令和6年度(令和7年)1月号



新年あけましておめでとうございます。今年度も、残すところあと3か月となりました。引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、魅力ある給食作りに努めていきたいと思えます。本年もよろしくお願ひ致します。



## 災害時の『食』を備えましょう

阪神・淡路大震災の発生から今年で30年となります。昨年元日に発生した令和6年能登半島地震が記憶に新しいですが、この30年の間にも各地で大きな災害が頻発しています。災害発生直後は支援が届かないということを前提に、一人ひとりが自分の命は自分で守ることを意識し、普段から備えをしっかりとしておくことが大切です。



**そのまま食べられる  
非常食**

アルファ化米、缶詰、レトルト食品、菓子類など

**ローリングストックで備える  
日常食品**

お米、乾麺、乾物、日持ちのする野菜・果物、調味料など

**外出時の  
持ち歩き用品**

飲料水、チョコレート・あめなどの菓子

## 1月24日～30日は、全国学校給食週間です!

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町(現:鶴岡市)の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA(アジア救済公認団体)」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用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、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

**学校給食の移り変わりを見てみよう!**

明治22年	戦後(昭和20~30年代)	現在
<p>私立忠愛小学校で提供されたときとされる給食。</p>	<p>支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。</p>	<p>地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。</p>

**今月の地場野菜(使用予定)**

- 【福生市】セロリー はくさい 長ねぎ
- 【羽村市】にんじん だいこん 長ねぎ
- 【瑞穂町】こまつな

28日(火)は地場野菜の日です