



食育だよりは、食に関する様々な情報や学校給食の取り組みなどを紹介し、ご家庭での食育の参考にしていただくことを目的としています。

西会津町給食センター

学校給食の歴史

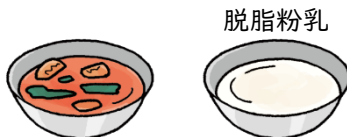
日本で最初の給食



【明治22年】

山形県の小学校で、貧しくて弁当を持ってこれない子どもたちのために提供されたのが学校給食の始まり。

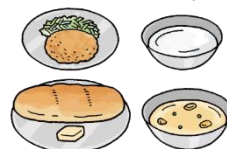
戦争後の給食



【昭和22年】

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するために、支援物資による給食が開始された。

パンの給食



【昭和25年頃】

アメリカから小麦粉の支援を受け、給食にパンが提供され始めた。

ソフトめんの給食



【昭和40年頃】

ソフトめんが提供され始める。また、昭和39～43年にかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わる。

ごはんの給食



【昭和52年頃】

戦争後、パンとソフトめんの給食だったが、ごはんが提供され始め、カレーライスが給食の人気メニューとなった。

現在の給食



【現在】

栄養バランスはもちろん、地場産物や郷土料理を取り入れるなど、食べて学べる「生きた教材」としての役割を担っている。

給食センターデジタル見学ツアー！



大人気魚料理 さばのみそ煮の調理の様子がYouTubeで限定公開中！ぜひ、お見逃しなく！

スマートフォンまたはタブレット端末のカメラ機能やQRコード読み取りアプリで、QRコードを読み取り、動画をご覧ください。



1月の「ふくしま健康応援メニュー」

株式会社にんべん『具だくさん豚汁』

←←←レシピはこちらをご覧ください

