

給食センターだより

令和7年1月発行
武蔵村山市立学校給食センター
042-560-2597



市公式キャラクター
「Mジロ」

1月の給食目標 **学校給食について知ろう**

1月24日～30日は全国学校給食週間

学校給食の起源は、明治22（1889）年にさかのぼります。山形県のお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、昭和22（1947）年1月に給食が再開しました。



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
私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。	支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。	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。

武蔵村山市の給食

📍 **おさむらやさい**（武蔵村山で生産された野菜）を積極的に使っています。

📍 味めぐりツアーとして、世界の料理と日本の郷土料理を毎月提供しています。

★子どもたちを取り巻く食環境が変化する中で、平成17（2005）年に「食育基本法」が成立。平成20（2008）年には、学校における食育の推進を図る観点から「学校給食法」が大幅に改正されました（2009年4月1日施行）。



12月の給食レシピ 手作りカスタードクリーム

材料（4人分）

牛乳…………… 200g
生クリーム………… 20g
卵黄…………… 35g
砂糖…………… 45g
コーンスターチ…… 20g
バニラエッセンス… 2～3 滴

作りかた

1. 卵黄と砂糖を泡だて器でよく混ぜる。
2. 1を鍋に入れ、弱火にかける。
3. 2に牛乳を少しずつ加えながら混ぜる。
4. 3に生クリームを少しずつ加えながら混ぜる。
5. 4にコーンスターチをふるいにかけながら加えて、弱火でさらによく混ぜる。
6. バニラエッセンスを加え、とろみがついたら完成。



