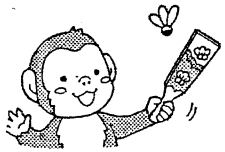
給食だより

1月

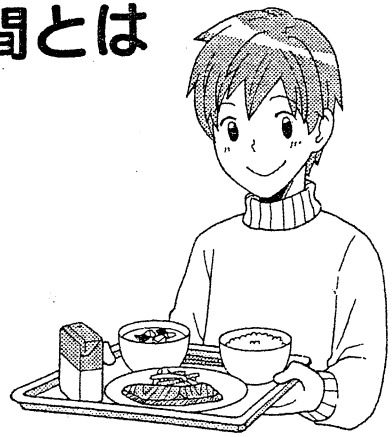
平成27年12月25日
練馬区立北町西小学校
校長　世古　徳浩

本年もたよりを通して、さまざまな食に関する情報をお伝えしてきました。

1月24日から30日までは全国学校給食週間です。この機会に、学校給食の意義や役割について改めて考えてみましょう。



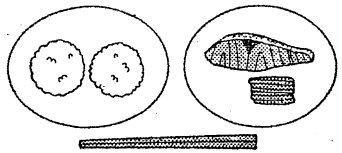
全国学校給食週間とは



学校給食は栄養バランスのとれた食事にによって、子供たちの心身の成長を支え、また「生きた教材」として、生涯にわたって健康で充実した生活を送るための自己管理能力を育てるなどの役割があります。

全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の充実をはかることを目的として定められました。

学校給食の始まり



明治22年に山形鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で、貧しい子供たちを対象に無償で提供された昼食が、日本で最初の学校給食だと言われています。当時の献立はおにぎり、塩さけ、菜の漬物などが出されていたと言われています。

現在の学校給食は、成長期の子供たちの健康増進に役立つ栄養バランスのとれた食事で、地産地消も多く取り入れています。また、食に関する正しい知識や食習慣を身につけられるほか、郷土料理や行事食などを取り入れ、食文化や伝統に対する理解を深め、食への関心を高めています。

チャレンジ　クッキング

20日（水）　☆　**プルコギ丼**　トックスープ

初めてプルコギを作って、いためる作業が、多かったけど　うまく作れてとてもよかったです。　**6年2組　YN さん**

（練馬区では牛肉が使えません。吉田さんのメニューを豚肉に変えてプルコギ丼にしました。）

25日（月）　☆　**親子丼**　野菜のしらす和え　石狩汁

いつも母が作っている、親子丼とはまたちがって、おいしかったです。けっこう作るのは、大変でした。　**6年2組　TR 君**

1月8日（金）　ツナちらし寿司　七草すいとん　くだもの

1月7日は、春の七草「せり　なずな　ごぎょう　はこべら　ほとけのざ　すずな　すずしろ」を入れたおかゆを食べて、正月のごちそうで疲れた胃をいたわり、新しい年の無病息災を祈ります。1日遅くなりましたが、七草すいとんを作ります。

1月12日（火）　鶏ごぼうご飯　白玉小豆　野菜椀

1月11日は鏡開きです。お供え餅を割って食べることで、新しい生命をいただくことが出来ると信じられていました。「割る」という言葉は縁起が悪いため、「開く」が使われます。12日は白玉小豆をデザートにします。関西地方の鏡開きは1月15日だそうです。

地元の農家さんのお野菜

田中さん・・キャベツ・ブロッコリー　　相原さん・・ねぎ・にんじん・・・の予定です。

12月に使用した食材料の生産地

食材		産地	食材		産地	食材		産地
乳製品	牛乳	千葉	乾物	パン粉	神奈川	野菜	にんじん	千葉
		群馬		ごま	パラグアイ		もやし	栃木
		岩手		カットのり	広島		じゃがいも	北海道
		宮城	魚類	しらす	徳島		いんげん	沖縄
		秋田		さば	ノルウェー		だいこん	千葉
		青森		ししゃも	ノルウェー		キャベツ	練馬
		北海道		さけ	北海道		ごぼう	青森
	バター	北海道	野菜	茹でたけのこ	福岡		ねぎ	練馬
	チーズ	オーストラリア		小松菜	埼玉		さといも	埼玉
乾物	かつお節・さば節	静岡		しょうが	高知		白菜	茨城
	干し椎茸	九州		ニンニク	青森		ほうれん草	埼玉
	だし昆布	北海道		玉葱	北海道	果物	みかん	愛媛

学校給食費の徴収にご協力をお願い致します。今月の引き落とし日は1月27日（水）です。手数料10円も一緒に入金をお願いします。