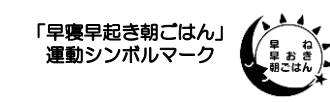




1月の給食より



新しい年をむかえました。みなさんはどんな冬休みを過ごしていましたか。さて、1月24日から1月30日は、全国学校給食週間です。この機会に、ふだん食べている給食により目を向けて、給食について考えてみましょう。また、31日には、全校で行った「すきな給食アンケート」デザート部門第1位のこのだても登場しますので、楽しみにしてくださいね。

1月24日～30日は「全国学校給食週間」

《学校給食週間の歴史》

明治22年、山形県鶴岡市の忠愛（ちゅうあい）小学校で、お弁当を持ってこることのできない児童を対象に、昼食（おにぎり・焼き魚・漬け物）を出したのが始まりです。その後、給食は全国に広まりましたが、第二次世界大戦が激しくなると給食は中止になり、食べるものが不足したため、たくさんの子供たちが苦しみました。戦後も食糧難は続き、子供の栄養不足が心配されました。「ララ（アメリカの民間団体）」から脱脂粉乳が寄贈されると、昭和21年12月24日から東京、神奈川、千葉で学校給食が再び始まり、この日が給食記念日となりました。ただし12月24日が冬休みに入るため、1ヵ月後の1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」としたのです。最近では、子供たちの食生活を取り巻く環境が大きく変化し、偏った栄養摂取、肥満や痩せすぎなどが懸念されています。「学校給食」は子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたって健康的で心豊かな食生活を送るために重要な役割を担っています。

・10日（水）…七草&鏡開き献立

春の七草を正月7日におかゆに入れて食べ、1年の無病息災を祈ります。また、11日の鏡開きではお正月に飾っていたおもちを割って食べる風習があります。給食では「七草汁」と「白玉ぜんざい」を提供します。

<春の七草>

せり 独特の香り。鍋物にも使われる。	なずな 別名「ベンベン草」。ミネラル豊富	ごぎょう 別名「母子草」。せきどめの生薬にも	はこべら 花は星型。英語で「chickweed」とも。	ほとけのざ コオニタバシラコ。タンポポに似てる。	すずな かぶのこと。漢字で「鈴菜」とも*。	すずしろ 大根のこと。漢字で「清白」とも*。
----------------------------------	------------------------------------	--------------------------------------	---	--	-------------------------------------	--------------------------------------

*すずなには「菘」、すずしろには「蘿蔔」が当てられることもあります。

・12日（金）…年はじめ献立

コロッケがおみくじに変身！コロッケの具は2種類です。具で今年の運勢が分かるかも…？！

・22日（月）…大寒献立

「大寒」とは、「だいかん」と読み季語を表す言葉の1つです。寒い大きいと書くことから1年で最も寒いのが、この大寒の時期です。「大寒」に生まれた卵を「寒たまご」と呼び、「寒たまご」を食べると健康に暮らすことができると言われています。

♪全国学校給食週間♪



・24日（水）…練馬区全校一斉にんじん給食

練馬区内の小中学校が、一斉に練馬区産のにんじんを使用した給食を提供します。大北小では「練馬にんじんのそぼろ丼」と「キャロットオレンジゼリー」を作ります。

・25日（木）…練馬産たくあん&みそ献立

練馬大根のたくあん漬けを使用して、「たくあんご飯」を提供します。24日と25日連日ともに練馬みそのみそ汁ですが、異なるみそを使ってみそ汁を作ります。

・26日（金）…世界の料理～ベトナム～

大北小では月に1度、世界の料理を、食べやすい味にアレンジして給食で提供しています。今月はベトナム料理である「バインミー」「フォー入り五目スープ」「ベトナムプリン」を作ります。

・29日（月）…明治時代、昭和時代の給食再現献立

明治22年の給食では、おにぎり、塩鮭、菜の漬物、昭和17年の給食では、すいとんのみそ汁が給食で出されていました。なぜ学校に給食があるのか、始まったのかを給食時間の放送で紹介します。

・30日（火）…持続可能な給食～SDGs～

みそ汁のだしをとった後のかつおぶしを、ふりかけに変身させます。また、肉よりも環境負荷の少ない「大豆ミート」を使って、まるで肉！な「畑のお肉甘辛あえ」を作ります。これからの食について考えながら、いただきます。

☆学校給食の移り変わり☆

昭和22(1947)年1月

戦後すぐの給食は、アメリカからの支援物資である脱脂粉乳と、脱脂粉乳と缶詰で作ったシチューなどが提供された。



- ・脱脂粉乳
- ・トマトシチュー

昭和27(1952)年

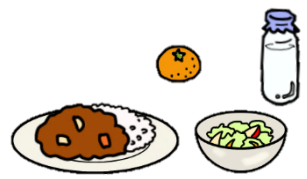
肉は手に入らないため、主に鯨肉がたんぱく源として提供された。



- ・脱脂粉乳
- ・鯨の竜田揚げ
- ・コッペパン
- ・サラダなど

昭和52(1977)年

米を使った学校給食が始まる。



- ・牛乳
- ・カレーライス
- ・果物
- ・サラダなど

完全給食と呼ばれる現在の給食の形になる



保護者の方へのお願い

令和5年度、給食費第9回目の引き落としは、**1月15日（月）**となります。残高確認をよろしく願いいたします。（「多子世帯学校給食費負担軽減補助金」の受給に該当するご家庭は対象外です）。衛生管理上、給食当番はマスクを着用しての配膳となりますので、忘れないようご注意ください。

給食食材の主な産地 (12月)

食材	産地	食材	産地	食材	産地	食材	産地
にんじん	千葉、北海道 練馬区	大根	練馬区、神奈川	フリ	日本、韓国	米	北海道、岩手、秋田
たまねぎ	北海道	小松菜	埼玉	鮭	北海道	さば	欧州
じゃがいも	北海道	もやし	栃木	いか	ペルー		東京、群馬、宮城
キャベツ	練馬区、愛知	白菜	茨城	豚肉	茨城、群馬	牛乳	山梨、岩手、青森
さつまいも	千葉	ねぎ	栃木	鶏肉	岩手、宮崎		北海道、秋田