



新年 謹賀



いよいよ1年の締めくくりとなる3学期が始まりました。風邪やインフルエンザなどの感染症が流行していますので、引き続き、手洗い・うがいの徹底と、栄養バランスの良い食事を心がけて予防に努めましょう。

学校給食においても、より一層、衛生面に細心の注意を払い、安全でおいしい給食を提供できるように取り組んでいきたいと思ひます。本年もよろしくお願ひ致します。



風邪の予防を!

開一中の給食週間

- 24日・・・明治22年に初めて提供された給食は、おにぎり、焼き魚、漬け物でした。それを参考に麦ご飯、鮭の塩焼き、キャベツの炒めものにしました。また、昭和17年頃出されていた「すいとん」も作ります。
- 25日・・・昭和40年代によく出ていた、ソフト麺ミートソースを参考に、ミートソーススパゲティにしました。
- 28日・・・現在の給食は、食材が豊富で国際色も豊かです。今月は台湾料理が登場します。
- 29日・・・郷土料理給食です。今月は、お隣の「埼玉県」の郷土料理です。
- 30日・・・東京オリンピックで世界から注目されている東京の食材を使った献立です。

世界の料理 ⑧ 台湾料理



魯肉飯 (ルーローハン)

台湾の屋台料理としても有名な、豚肉を甘辛く煮込み、ご飯に乗せて食べるものです。八角というスパイスの香りがするのが特徴です。

米粉湯 (ミーフェンタン)

ビーフンスープのことです。こちらも台湾屋台料理の定番です。給食では、鶏ガラでとったダシに、鶏肉、野菜、ビーフンを入れて作ります。

全国学校給食週間

1月24日～30日

全国学校給食週間は昭和 25 年度から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものでしたが、現在では役割が大きく変わり、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

<p><b>昔の学校給食について知ろう!</b></p>	<p><b>明治 22(1889)年～</b></p> <p>山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこられない子のために、ご飯と魚や野菜を中心とした食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へと広がるが、戦争による食料難で中止される。</p>	<p><b>昭和 22(1947)年～</b></p> <p>戦後、LARA (アジア救済公認団体) から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。</p>
<p><b>昭和 25(1950)年～</b></p> <p>アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まる。</p>	<p><b>昭和 38(1963)年～</b></p> <p>ソフトめんが開発され、人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進む。</p>	<p><b>昭和 51(1976)年～</b></p> <p>米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がっていく。</p>



主な野菜の産地 12月の給食



キャベツ	練馬区	人 参	北海道	ごぼう	青森県
大 根	練馬区	しめじ	長野県	もやし	栃木県
白 菜	練馬区	玉ねぎ	北海道	じゃが芋	北海道
里 芋	練馬区	に ら	千葉県	にんにく	青森県
小松菜	練馬区	長野県	山形県	りんご	山形県

今年度も学校給食費の納入にご協力いただきありがとうございました。