

開一中 給食だよ!



令和元年度1月号
練馬区立開進第一中学校

年が明け、新しい1年が始まるとともに、学校では1年のまとめとなる3学期が始まりました。勉強や運動に自分の力をしっかりと発揮していくためには、朝ごはんが重要です。朝の冷え込みが厳しく起きるのがつらい季節ですが、早寝早起きの規則正しい生活習慣を身につけ、朝ごはんを必ず食べてから登校するようにしましょう。

あけましておめでとう



本年も安心・安全に気をつけて、
おいしい給食作りに努めていきたいと思います。
引き続きよろしくお願い致します。

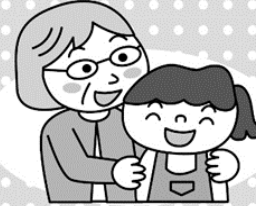


全国学校給食週間

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。

昔の学校給食について知ろう!



明治22(1889)年~



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。

昭和22(1947)年~



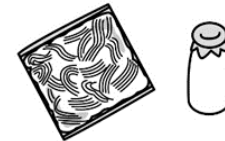
戦後、LARA(アジア救済公認団体)から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。

昭和25(1950)年~



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。

昭和38(1963)年~



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。

昭和51(1976)年~



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。

開一中の給食週間



1月24日~30日は、全国学校給食週間です。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ています。

- 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、漬物」でした。それを参考に、ご飯、鮭の塩焼き、キャベツの炒め物を作ります。また、昭和17年ごろ、よく出されていた、小麦粉をお団子にして、汁に入れた「すいとん」も作ります。
- 27日 昭和40年代に、よく出された「ソフト麺のミートソース」を参考に、ミートソーススパゲティが登場します。
- 28日 現在の給食は、郷土料理の給食などを通して、各地の料理を体験することができます。給食週間では、石川県の「治部煮」を紹介します。
- 29日 郷土料理同様、給食で世界の料理を知ることでもできます。今月は、台湾料理の「ルーローハン」と、「ビーフンスープ」を紹介します。
- 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、八丈島沖で穫れた「飛び魚」を使ったハンバーグを作ります。

給食委員会より

12月に第2回「給食準備を早くしようキャンペーン」を行いました。優秀クラスは1-3、1-4、2-3、2-4、3-1、3-4で、給食のリクエスト権を獲得することができました。キャンペーンが終わっても「しっかり身支度、素早く準備!」を続けてほしいと思います。3-1のリクエスト「みかん」は、1/31の給食に登場します。他のクラスのリクエストは、2月、3月の献立に入ります。



主な野菜の産地12月



人参	千葉県	大根	千葉県	キャベツ	愛知県	ねぎ	栃木県
玉ねぎ	北海道	ピーマン	茨城県	しょうが	高知県	ごぼう	青森県
じゃが芋	北海道	里芋	埼玉県	にんにく	青森県	もやし	千葉県
小松菜	埼玉県	大根	千葉県	さつまい	千葉県		