

給食だより



平成28年12月21日
練馬区立開進第四中学校

「早寝早起朝ごはん」運動シンボルマーク

1月24日から30日は全国学校給食週間です。この期間に給食委員会が集計した揚げパンのセレクト給食を実施します。食を選択する喜びが食べることの楽しみにつながればと思います。

1月24日
～30日

全国学校給食週間



学校給食の歴史

明治22(1889)年に山形県にある私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちのために昼食を提供したのが始まりとされています。その後、全国へ広まりますが、戦争による食料不足のため、中止せざるをえなくなりました。

戦争が終わり、昭和22(1947)年に学校給食が再開されます。子どもたちの栄養不足を改善するため、外国の支援団体などから届けられた脱脂粉乳や小麦粉、缶詰などを使った給食が提供されました。



脱脂粉乳で作られたミルクは、大きなミルクポットに入れられて教室に運ばれました。

※昭和21年12月11日、文部、厚生、農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」が発せられ、戦後の学校給食の方針が定まりました。同年12月24日、東京、神奈川、千葉の三都県の学校で試験給食が実施され、この日を記念日としましたが、通常は冬休みのため、1か月後の1月24日から1週間が「全国学校給食週間」になりました。



レシピ紹介

チョコチップスコーン

<材料：4人分>

強力粉	70g
薄力粉	30g
ピュアココア	8g
塩	0.2g
ベーキングパウダー	3.2g
砂糖	20g
バター	32g
牛乳	50g
チョコチップ	20g

<作り方>

- ①バターは室温に戻し、1cm角に切っておく。
- ②強力粉～砂糖までを①のバターとさっくり混ぜ合わせる。
※バターに粉類をまぶすようにし、練らないこと。
- ③牛乳を数回に分けて加え、織り込むようにして混ぜる。
- ④チョコチップを数回に分けて加える。
- ⑤丸く円盤状にまとめ、冷蔵庫で30分休ませる。
- ⑥丸い生地を4等分に放射状に切り分け、余熱をしたオーブンで焼く。
180℃で15～20分
※オーブンによって温度、時間は異なります。

12月5日の給食で出したチョコチップスコーンのレシピを紹介しします。作る時のポイントは絶対に練らないことです。バターの塊をつぶすようにしてさっくりと混ぜて下さい。バターの塊が少し残るくらいの方がおいしく出来上がります♪ぜひ、冬休みにご家庭で出来たてのスコーンを味わってみて下さい。

給食食材の主な産地について ～12月使用した食材～

米・・・青森県(通年) 大根・・・千葉県、練馬区 白菜・・・茨城県 かぶ・・・千葉県 ラ・フランス・・・山形県天童市
パン・・・アメリカ、カナダ産小麦 牛乳・・・千葉・北海道・群馬・岩手・宮城・秋田・青森 みかん・・・和歌山県

<一人一回当たり平均栄養摂取量>

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食物繊維 g	食塩相当量 g
						A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg		
当月平均	830	31	26.4	398	3.9	341	0.44	0.65	46	6.3	3.8
学校給食摂取基準	820	25～40	22.8～27.3	450	4.0	300	0.50	0.60	35	6.5	3g未満

