

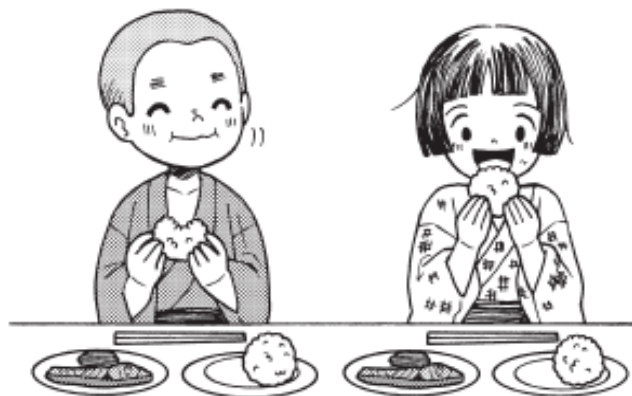
給食だより

平成28年度1月号 大泉第二中学校



あけましておめでとうございます。新しい1年が始まりました。
今年もみなさんの健やかな成長と健康を願って、給食室一同、力を合わせて「安全で安心なおいしい給食」を心を込めてつくります。どうぞよろしくお願ひします。
さて、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。

学校給食の始まり



日本の学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校というところで、貧しい家庭の子どもを対象に、無償で提供された昼食が始まりといわれています。当時の献立は、おにぎりや塩さけ、漬物などでした。

それから、全国各地へと広がっていきました。



1月24日～30日は全国学校給食週間

学校給食は戦争により一時中断しましたが、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）からの援助（ララ物資）を受けて、再開されます。昭和21年12月24日に東京都内の小学校でララ物資の贈呈式が行われ、この日を記念して「学校給食感謝の日」が定められました。

その後、給食の意義や役割についての理解や関心を深める週間として、冬休みに重ならない1月24日から30日を「全国学校給食週間」としました。



◇11日（水）**鏡開き**
麦入りご飯・味噌肉豆腐・こんにゃく入りおかか和え・白玉みたらし団子
11日は**鏡開き**です。鏡開きにちなんで、**みたらし団子**を作ります。鏡餅は年神様へのお供え物ですが、年神様が宿るところだとも考えられているそうです。年神様の力が宿った鏡餅をいただき、1年の無病息災を願うといわれています。

◇16日（月）**小正月**
あずきご飯・ジャンボしゅうまい・みぞれ汁・果物
元日は**大正月**、1月15日は**小正月**と呼ばれています。小正月には、無病息災を祈って**小豆粥**を食べる風習があり、給食では**小豆ご飯**を作ります。小豆のように赤い色の食べものは邪気を払うと考えられています。

◇19日（木）**食育の日**（毎月19日）
ご飯・鮭のちゃんちゃん焼き・道産子汁
今月の食育の日は、“**北海道**”がテーマです。
鮭のちゃんちゃん焼きは、鮭やホッケなどの魚と野菜やきのこなどを鉄板で蒸し焼きにして、味噌で味付けする、北海道の郷土料理です。名前の由来は、「ちゃっちゃっ」と作れるからと言う説や、「ちゃん（お父さん）」が作るからという説などがあるそうです。**道産子汁**は、北海道の名産品たっぷり使って作るお味噌汁です。



◇20日（金）**進路応援メニュー**
かつ丼・冬野菜の味噌汁・果物
3年生の進路を応援して、縁起を担いで**かつ丼**を作ります！
自分に「勝つ」、試験に「勝つ」という言葉にかけて「かつ丼」ですが、試験当日の朝は、消化が良く、脳のエネルギー源になるご飯やパンを中心にした消化の良い食事がおすすめです。



学校給食週間〈24日(火)～30日(月)〉

今年の学校給食週間は、様々な“豆”を使った料理を日替わりで作ります！
苦手な人も多いかと思いますが、食べやすく工夫してありますので、この機会にチャレンジしてみましょう！

- 24日：五目玉子焼き（**えんどう豆**）
- 25日：変わり大学芋豆（**ひよこ豆**）
- 26日：ピザトースト（**レンズ豆**）、かぶのシチュー（**いんげん豆**）
- 27日：三色大豆のかき揚げ丼（**黄大豆、青大豆、黒大豆**）
- 30日：ミートビーンズソーススパゲティ（**黄大豆**）

職員室の前に学校給食週間で使用する豆を展示してあります。
その他にもいろいろな種類の豆がありますので、ぜひ見に来てください！