

給食だより

令和4年度 1月号 大泉第二中学校

令和五年 1月10日 校長 関 基雄
栄養士 小林 百合子



あけましておめでとうございます。新しい一年の始まりです。
本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」を心を込めて作ります。どうぞよろしくお願ひします。
さて、1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。みなさんの体と心の成長を支えている給食について考えてみましょう。

全国学校給食週間とは

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の充実をはかることを目的として定められました。

学校給食は、戦争により中断していましたが、アメリカのLARA（アジア救済公認団体）等の物資援助で再開されました。昭和21年12月24日に給食物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」と定め、後に冬休みと重ならない1か月後の1月24日～30日が「全国学校給食週間」となりました。



学校給食週間〈24日(火)～30日(月)〉

今年の学校給食週間は、都内や練馬区の食材を使った献立や都内の郷土料理をだします。

- 24日：**練馬産味噌使用**／練馬産の味噌を使用して、貝だくさんのみそ汁を作ります。
- 25日：**区内一斉練馬産にんじん使用日**／練馬産の人参を使用してキャロットライスとキャロットラペを作ります。
- 26日：**都内郷土料理**／江戸時代、深川（現在の江東区）は、海に面しており、貝の好漁場でした。そこで誕生したのが深川飯です。
- 27日：**伊豆諸島産あしたば使用**／あしたばを刻んで炒めてチャーハンに使用します。
- 30日：**練馬大根使用**／練馬大根を使用して、麻婆大根を作ります。



◇11日(水) 鏡開き

赤米ご飯・プリの照り焼き・しょうが醤油和え・白みそのお雑煮風

11日は鏡開きです。鏡開きにちなんで、**白みそのお雑煮風**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。また、新年のため、縁起が良いとされる出世魚の「ぶり」をだします。

◇19日(水) 食育の日(毎月19日)

こうし飯・鶏の塩麹焼き・キャベツのおかか炒め・呉汁

今月の食育の日は、「高知県」がテーマです。

高知県大月町の人々が年越しに食べる「こうし飯」をだします。こうし飯とは、ちりめんじゃこや細かく刻んだ魚を炊き込んだご飯のことです。また、仕上げにのりを混ぜるのが特徴です。給食では、かまぼこ、ちりめんじゃこ、たくわんをご飯に混ぜ込み、のりをかけます。

◇20日(金) 進路応援メニュー

カツ丼・冬野菜のみそ汁・みかん

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りです。



《 リクエスト給食 》

12月にタブレットを使用してリクエスト給食のアンケートを実施しました。選ばれたメニューの中から、リクエストの多かったものを1月～3月の給食で少しずつ出していきます。楽しみにしててください。

	1位	2位
ごはん類	焼肉チャーハン	カレーライス
パン類	揚げパン	フレンチトースト
めん類	味噌ラーメン	しょうゆラーメン
おかず類	鶏の唐揚げ	揚げ餃子
スープ類	コーンポタージュ	豚汁
デザート類	チョコチップケーキ	白玉フルーツポンチ