

給食だより

令和五年度 1 月号 大泉第二中学校

令和六年 1 月 9 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いします。

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(水)～30 日(火)〉

今年の学校給食週間は、練馬区の食材を使った献立や各地の郷土料理をだします。

24 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。

25 日：北海道／北海道芦別市のご当地料理「ガタタン」を作ります。ガタタンは、貝たくさんでとろみのある中華風スープです。

26 日：埼玉県／埼玉県秩父市の郷土料理「みそポテト」を作ります。じゃがいもに衣をつけて揚げ、そこにみそダレをかけます。

29 日：山形県／「芋煮」を作ります。芋煮は、里芋、肉、こんにゃく、ねぎなどを使う料理ですが地域や家庭によって味付けや具材が違います。

30 日：高知県／「ぐる煮」を作ります。ぐる煮とは、大根、人参、里芋といった冬の根菜を中心に使った煮物のことをいいます。



◇10 日(水) 人日の節句

七草ご飯・松風焼き・けんちん汁

7 日の人日の節句にちなんで、七草の中から“すすな(かぶ)・すすしろ(大根)・せり”を使って七草ご飯を作ります。

◇11 日(木) 鏡開き

ご飯・ブリの照り焼き・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(金) 食育の日(毎月 19 日)

ご飯(佐賀県産夢しずく)・鯖のねぎみそ焼き・白菜のぼん酢和え・豚汁

今月の食育の日のお米は“佐賀県産夢しずく”です。夢しずくは、程よい粘りとふんわりとした柔らかさが特徴です。

◇22 日(月) 進路応援メニュー

みそかつ丼・コーンサラダ・五目汁

3 年生の進路を応援して、縁起を担いでみそかつ丼を作ります！

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。



《 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。楽しみにしてください。

	1 位	2 位
ごはん類	カレーライス	焼肉チャーハン
パン類	揚げパン	フレンチトースト
めん類	しょうゆラーメン	みそラーメン
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	おかしな目玉焼き	チョコチップケーキ