

# 1月 給食だより

令和7年12月19日  
練馬区立旭丘小学校

日本には季節の行事やお祭りの時に、いつもとちがう特別な料理を食べる習わしがあります。年末年始には多くの行事食があります。いろいろな行事食について調べ、実際に食べる機会があるといいですね。

さて、今の学年やクラスで給食を食べるのもあと3ヶ月ほどです。毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、魅力ある給食作りに努めていきたいと思います。本年もよろしくお願ひ致します。

## 1月の献立より



### ● 8日（木）：お正月の献立（ご飯、ぶりの照り焼き、紅白なます、京風雑煮）

### ● 14日（水）：練馬区産長ねぎを使った献立

この日は練馬区産の長ねぎを無償で提供してもらう予定です。長ねぎをたっぷり使った「ねぎ塩カリビ丼」を作ります。長ねぎは一年を通して食べられていますが、この時期は甘みが増しておいしくなります。

### ● 19日（月）：1年生のリクエスト給食

この日は1年生のリクエスト給食です。メニューは当日までお楽しみです。

### ● 26日～30日：全国学校給食週間

全国学校給食週間に合わせて、明治時代から昭和50年代までの懐かしい給食を再現します。今では貴重な食材である鯨肉を使用した献立も登場します。30日は地産地消献立で、東京都でとれた食材を多く使用する予定です。

## 12月の主な食材の産地

- |                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| ・米…岩手県産ひとめぼれ                       | ・大麦…国産    |
| ・牛乳（予定産地）…東京、群馬、山梨、岩手、青森、秋田、宮城、北海道 |           |
| ・人参…千葉                             | ・青梗菜…茨城   |
| ・玉ねぎ…北海道                           | ・小松菜…町田市  |
| ・じゃがいも…北海道                         | ・ごぼう…青森   |
| ・生姜…茨城                             | ・セロリー…愛知  |
| ・にんにく…青森                           | ・白菜…茨城    |
| ・キヤベツ…練馬区                          | ・もやし…栃木   |
| ・長ネギ…青森                            | ・さつまいも…千葉 |
| ・大根…練馬区、千葉                         | ・練馬大根…練馬区 |
| ・しめじ…長野                            | ・りんご…青森   |
| ・えのき…長野                            | ・紅マドンナ…愛媛 |
| ・なめこ…長野                            | ・みかん…静岡   |

## 12月のメニューから

5日の「カルピスゼリー」の作り方を紹介します。カルピスゼリーはリクエスト給食に必ずと言っていいほど登場する人気のあるデザートです。ゼリーの中にみかん缶やもも缶などを入れてアレンジも楽しめます。

カルピスゼリー <材料 カップ6こ分>  
・水…300cc  
・粉寒天…2.5g  
・砂糖…18g  
・カルピス…70g

### 作り方

- ① 鍋に水、砂糖、寒天を入れて寒天が溶けるまで加熱する。
- ② ①の鍋にカルピスを加える
- ③ カップに入れて冷蔵庫で冷やし固める。

## 1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛 小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されました。

戦後、子供たちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定めされました。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思います。

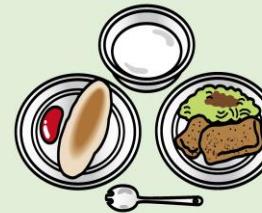
## 学校給食の移り変わりを見てみよう！

### 明治22年



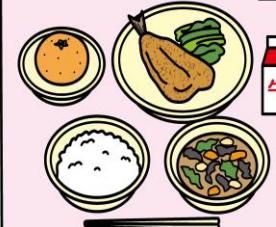
私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。

### 戦後（昭和20～30年代）



支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などをを使った給食。

### 現在



地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。

