

平成 30 年度

1月給食だより

練馬区立旭丘小学校

全国学校給食週間

1月24日~30日

全国学校給食週間は昭和 25 年度から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものですが、現在では役割が大きく変わり、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

本年も安全でおいしく、子供たちの心が明るく楽しくなるような給食作りを目指してがんばります。どうぞよろしくお願いいたします。



1月の給食目標は、「マナーを守って食事をしよう」です。



マナー違反に要注意!

次のようなことをしている人はいませんか？
自分やまわりの人とチェックしてみましょう。



口に食べ物が入ったままおしゃべりする



がちゃがちゃと食器の音を立てる



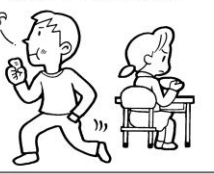
ひじをついて食べる



まわりの人とふざける



食事中に席を立つ



食事中にふざわしくない話をする



地域色豊かなお雑煮

お雑煮は本来、元日の朝に初めてくむ「若水」を使い、歳神様へのお供えやもちを煮たもので、神様の力をいただくという意味が込められていました。地域によって大きな特色がありますが、もちについては、中部地方から東は角もち、西は丸もちを使う所が多く、香川県ではあん入りの丸もちを入れた「あんもち雑煮」が食べられています。



東京都 カソオだしにしよあじ
うゆで味つけした汁で、焼いた角もち、鶏肉、小松菜、かまぼこなどが入る。



京都府 昆布だしに白みそで味つけした汁で、煮た丸もち、里いもなどが入る。

給食の食材の主な産地(1月)

- 北海道 (にんじん、玉ねぎ、かぼちゃ、じゃが芋)
- 青森県 (にんにく、ごぼう、りんご)
- 山形県 (りんご、ねぎ)
- 茨城県 (れんこん、さつまいも、ピーマン、にら、水菜)
- 栃木県 (卵、もやし、にら)
- 群馬県 (きゅうり)
- 埼玉県 (豚肉、にんじん)
- 千葉県 (山芋、さつまいも、さやいんげん)
- 東京都 (ゆず、キャベツ、大根、チンゲン菜、小松菜、ねぎ、ほうれん草、かぶ)
- 長野県 (白菜、しめじ、セロリ、パセリ、えのき、エリンギ、りんご)
- 静岡県 (みつば)
- 和歌山県 (みかん、柿)
- 鳥取県 (鶏肉)
- 岡山県 (マッシュルーム)
- 高知県 (しょうが)
- 福岡県 (葉ねぎ)

昔の学校給食について知ろう!



明治 22(1889)年~



山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこられない子のために、ご飯と魚や野菜を中心とした食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へと広がるが、戦争による食料難で中止される。

昭和 22(1947)年~



戦後、LARA (アジア救済公認団体) から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。

昭和 25(1950)年~



アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まる。

昭和 38(1963)年~



ソフトめんが開発され、人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進む。

昭和 51(1976)年~



米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がっていく。



給食週間中の献立から



- 24日(木) ☆明治22年の給食☆ 山形県鶴岡市で出された最初の給食メニューを、一部再現します。
- 25日(金) ☆世界の料理☆ ビビンバは、韓国で有名な料理です。ご飯の上に、味を付けた肉や野菜をのせて、よく混ぜてから食べる料理です。
- 28日(月) ☆練馬野菜の献立☆ 練馬大根のたくあん漬けを使ったたくあんご飯に、練馬区内の畑でとれた野菜をたくさん使ったスープです。
- 29日(火) ☆昭和40年ごろの給食☆ コッパンとシチューは、昔の定番メニューでした。
- 30日(水) ☆東京都の特産物☆ 東京都の島の食材、ムロアジと糸寒天を使います。
- 31日(木) ☆昭和50年ごろの給食☆ 当時の給食に良く登場したというくじらの肉を使います。香辛料をまぶして揚げ、ケチャップとソースで作ったたれをかけます。人気メニューです。

