



★1月の献立より★

行事食 人日

7日は五節句の一つ、人日の節句です。日本では、正月の豪華な食事で疲れた胃を七草がゆで休ませる日とされています。

給食では、人日の節句にちなみ、9日に七草の一部を使った七草うどんを用意します。



食育の日

19日は食育の日です。

大阪府の料理を再現します。日頃の給食でも子どもたちがかわりジャンケンするほど人気な「お好み卵焼き」と寒い季節にあわせて「おでん」を提供します。関西のおでんの具の中で特徴的な牛すじを煮込んで、本格的な関西風おでんに近づけます。

全国学校給食週間

日本の学校給食は、明治22年に山形県にある私立小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのために、食事を提供したのが始まりとされています。その後、全国各地へと学校給食が広がっていましたが、戦争の影響で中断されてしまいました。戦後、子どもたちの栄養状態を改善するために、アメリカの団体の支援のもとで学校給食が再開されることになりました。そして、昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」とし、冬休みと重ならない1月24日～30日の1週間を「全国学校給食週間」と定められました。

本校では学校給食週間の取り組みとして、地場産物を使う献立や給食の歴史を代表する献立などを予定しています。



全国学校給食週間の献立

(地場産物)

- ・麻婆キャベツ
- ・トウキョウエックスカレーライス
- ・練馬野菜の浅漬け
- ・東京牛乳

(昔の給食)

- ・あげパン
- ・クリームシチュー
- ・くじらの竜田揚げ

(郷土料理)

- ・鶏飯

子どもたちからアンコールをもらいました！郷土料理の中でも一番人気★