

1月給食だより

あけましておめでとうございます。新しい年が始まりました。毎日の食生活を大切に、この1年も健康で元気に過ごしましょう。今年も安全でおいしく楽しみな給食を…と給食室一同はりきっています。よろしくお願いいたします。

全国学校給食週間(24～30日)

明治22年に始まった日本の学校給食でしたが、戦争の影響で一時中断されました。戦後、アメリカのLARA(アジア救済公認団体)から給食物資の寄贈を受けて学校給食が再開されました。この給食物資の贈呈式が昭和21年12月24日に行われ、この日が学校給食感謝の日となりましたが、冬休みと重なるため1ヶ月後の1月24日～30日を「学校給食週間」としました。

変化する学校給食▷▷▷

今月の給食では戦後～現在の給食を振り返れるような献立をテーマにしたので、紹介します。

24日	25日	26日	29日	30日
<ul style="list-style-type: none"> ・コッペパン ・手作りみかんジャム ・鯨のカレー竜田あげ ・キャベツ入りコーンポタージュ 	<ul style="list-style-type: none"> ・チャンポンメン ・珍珠丸子(チンジュウワンズ) ・ミニトマト 	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーライス ・かいそうサラダ ・ネーブルオレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> ・菜めし ・かしわのひきずり ・じゃがくん 	<ul style="list-style-type: none"> ・キムチチャーハン ・イカのチリソース ・チンゲン菜のスープ
昭和25年アメリカからの小麦粉を使い、8大都市で完全給食が開始されました。	昭和40年ごろに揚げパンやソフト麺が登場しました。	昭和51年に米飯給食が始まりました。メニューの種類が豊富になりました。	郷土料理なども取り入れられました。また、平成8年のO157の事件をきっかけに衛生管理がより徹底されました。	現在もさらにメニューは豊富になりました。ちなみに私の小学生時代の人気メニューはキムチチャーハンでした。

1月11日鏡開き

この日は正月に供えていた鏡もちを木槌などで割ってから食べます。ただし、「割る」や「切る」という言葉は縁起が悪いので、開くという言葉を使っていました。給食には雑煮汁として提供します。



世界の料理から

今月は前回冬季オリンピック開催国のロシアです。世界第一位の国土をもつロシアには多数の民族が暮らしており、多様な食文化・地方料理があります。もともと食糧事情が厳しい土地のため、食材を無駄なく使った料理が多いのが特徴です。また、家庭料理に対するあこがれが強いそうです。

19日 プロフ(中央アジアの流れをくむピラフです。)
 ポルシチ(ビーツを使った煮込み料理です。)
 シャルロットカ(フランスのシャルロットが元です。)

*1月のバースデー献立になります。

◎一人一回当たり平均栄養摂取量(中学年)

	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食塩 g	食物繊維 g
						A μg	B1mg	B2mg	C mg		
学校給食 摂取基準	640	24.0～	17.5～ 21.3	350	3.0	170	0.40	0.40	20	2.5	5.0
1月分平均	629	26.3	20.0	342	2.2	217	0.39	0.52	25	3.0	4.1