

# 給食だより



平成29年  
1月号

練馬区立南町小学校

あけましておめでとうございます。

本年も、おたよりを通して、学校での食育の取組や情報などをお知らせしていきたいと思ひます。どうぞよろしくお願ひいたします。1月には全国学校給食週間があります。子どもの頃の給食の様子や印象に残っている出来事など、親子で昔と今の給食について話合ってみるのもよいでしょう。

## 1月24日～30日は全国学校給食週間です!

### 全国学校給食週間とは

学校給食は、栄養のバランスのとれた食事によって子どもたちの成長を支え、食べて味わう「生きた教材」として 1. 望ましい食事のとり方の手本となる。2. 思いやりや社会性を身につける。3. 自然の恵みや勤労に感謝する。4. さまざまな地域の食文化を知り伝統を未来に伝えるなどの役割があります。そして 5. 食べることを通して社会のしくみを学んでいきます。

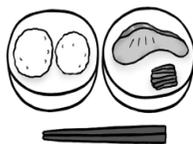
全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めてもらうために行われています。



### 学校給食の歴史

日本で最初の学校給食は、明治22(1889)年、現在の山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校でお弁当を持ってこられない子どもたちのために無償で提供されたのが始まりとなっています。戦前は主に健全な発育のために給食が提供されていましたが、近年の給食は、給食を生きた教材として使い教育活動の一環としても位置づけられています。

平成17(2005)年の食育基本法成立後は、地場産物の活用や伝統的な郷土料理、季節ごとの行事食なども取り入れながら、栄養面だけでなく、食べることを通して社会を学び、また思いやりや感謝する心を育てていくなど、子どもたちの心も豊かにしていくような給食が目指されています。



## ちょうりいんさんの、ようす

いろいろなこと きをつけながら つくっています

### ふくそう



かみのけが、きゅうしょくにはいらぬよう、ぼうしのなかにすていれます。マスクは、はなまでおおいます。

### てあらい



つめのあいだもひとりひとりせんようのブラシで、しっかりあらいます。

### ざいりょうのかくにん



ざいりょうはしんせんか、ちゅうもんしたりょうがちゃんどあるかなどをかくにんします。

### やさいあらい



つかうやさいは、すべて3かいずつあらって、よこれをしっかりおとします。

### おんどのかくにん



ひがしっかりとおっているか、りょうごに、おんどのかくにんしています。

このほかに、まだまだたくさんのごことにきをつけながら、あんぜんで、おいしいきゅうしょくをつくってください。かんしゃしていただきます。



## 作ってみませんか

### けんちょう

山口県の郷土料理です。冬においしくなる大根を使ひます。「けんちょう煮」「けんちょう炊き」ともよばれ、もともとはお寺の精進料理でした。いつしか家庭でも作られ、肉まで入れる具だくさんの汁になりました。味がしみ込むほどおいしくなるので、まとめてたくさん作り、煮返しながらか数日間食べます。



#### 材料 1人分

鶏もも肉 (こま切れ)	8g
絞り豆腐※	40g
大根	30g
にんじん	15g
ごぼう	15g
れんこん	5g
こんにゃく	5g
干ししいたけ (水でもどしてお)	0.5g
砂糖	2g
みりん	4g
酒	3g
しょうゆ	6g
削り節	0.5g
水	120ccほど
油	1g

#### 作り方

- ① 材料を下処理して切る。こんにゃくは色紙切りをしてから一度ポイル。大根、にんじん、れんこん、もどした干ししいたけはいちよう切り、ごぼうは斜め切りにする。
- ② 絞り豆腐は、木綿豆腐に押しをして水分を抜いたもの。粗く崩しておく。
- ③ 削り節でだしをとる。
- ④ 鍋に油を熱し、鶏肉を炒める。次にしいたけ、ごぼう、こんにゃくを加えて炒めてから、大根、にんじんを加えて炒める。
- ⑤ だし汁と干ししいたけのもどし汁、調味料を加えて煮る。
- ⑥ ②の絞り豆腐を加えてさらに煮込む。

1月給食費引き落とし

1月6日(金)・20(金) ゆうちょう銀行より引き落としになります。