

# 平成29年度1月給食だより

練馬区立南町小学校

## 全国学校給食週間です！ 1月24日～30日

日本の学校給食は明治時代、山形県鶴岡市で昼食を持参できない子どもたちのために、おにぎりとお魚、漬物を用意したのが始まりです。その後、全国に広まりましたが、第二次世界大戦で中断されました。戦後、海外からの救援物資で再開された学校給食は、栄養が不足しがちだった多くの子どもたちを救いました。当時の気持ちを忘れず、学校給食の大切さをあらためて考えるために設けられたのが「全国学校給食週間」です。学校給食は教育の一環として行われています。子どもたちが将来にわたって健康で心豊かな食生活を送ることができるよう、給食を生きた教材とした食育も積極的に進められています。



<p><b>学校給食の7つの目標</b> ～学校給食法より～</p>	<p>健康な体をつくる</p>	<p>望ましい食生活のお手本になる</p>	<p>助け合い、協力し合う社会性を身につける</p>
<p>自然の恵みに感謝する心を育てる</p>	<p>働くことを尊び、感謝する心を育てる</p>	<p>地域の食文化を知り、未来に伝える</p>	<p>食を通して社会のしくみを学ぶ</p>

<b>いがぐりくん</b>	<b>10個分</b>
さつまいも	380 g
三温糖	15 g
バター	5 g
牛乳	35 g
たまご	50 g
薄力粉	50 g
水	適量
そうめん	100 g
揚げ油	適量

1. さつまいもをゆでるか蒸します。
2. 砂糖・バター・牛乳でさつまいもをなめらかにし、丸く丸めます。
4. たまご・薄力粉を水で溶き丸めたさつまいもにつけます。
5. 細かくくだいたソーメンを転がしながらつけ、油で揚げます。

\* 栗を入れるとさらに”いがぐり”らしくなります。

### 給食室からこんにちは

先月の給食がんばり目標は”クラスみんなで協力して完食できるよう頑張りました”でした。10回以上完食ができたクラスにはリクエスト給食を申し込めるリクエスト券を発行します。と取り組んだ所あるクラスでは連日完食をし、毎回完食の報告もしてくれました。その結果見事リクエスト券を獲得しました。大変な時もみんなで声を掛け合って 頑張ると励まし合っていたようです。さてどんな給食ををリクエストするのでしょうか？リクエスト給食は3月に実施します。お楽しみに！10回以上完食ができたクラスは6クラスありました。よく頑張りました。

### 給食費について

1月の給食費引き落としは 1月5日(金)・1月22日(月)です。残高の確認をお願いいたします。ご理解ご協力よろしくお願いたします。