

1月給食だより



早寝 早起き 朝ごはん
「早寝早起朝ごはん」
運動シンボルマーク

新しい年になりました。いよいよ3学期です。今年1年もみなさんが毎日元気いっぱいにご過ごせるよう、安全安心でおいしい給食を作っていきたいと思ひます。どうぞよろしくお祈ひします。

1月には、これから始まる1年を無事に過ごせるようにと願ひを込めた、行事や行事食がたくさんあります。日本や地域、家庭に伝わる食文化を大切に受け継いでいきたいですね。

そして1月24日から30日には全国学校給食週間があります。飽食の時代に育つ子供たちですが、給食を通して食べ物に関心を持たせ、食べ物ができるまでには自然の恵みや多くの人びとの働ひがあることを伝えていきたいと思ひます。



保護者の皆さまへ

学校給食費の徴収についてのお知らせです。未納のある方は、1月17日(金)が令和元年度の最終の再引き落とし日です。必ず期日(口座振替の前日)までに指定口座への入金をお願いします。

《御注意》

給食費は、給食の食材費のみに使用されています。給食費の未納が続きますと、教育活動に支障が生じます。なお、未納の場合、状況に応じて練馬区の方針により必要な法的措置を執る場合があります。

1月24日(金)～30日(木)は全国学校給食週間!

6年生が「世界の国のことを知ろう」という学習で、世界の料理を調べてくれました。その中から給食で取り入れることのできるような料理を選び給食用にアレンジをして、全国学校給食週間の期間に取り入れました。

<24日(金) ロシア料理>

ペリメニ・・・ロシア風餃子、ロシアの水餃子。牛肉、豚肉、ラム肉などのひき肉と玉ねぎを合わせ調味してから、小麦粉と卵で作った生地で包んで茹でたものです。給食では餃子の皮、豚ひき肉を使い、蒸して作ります。



ボルシチ・・・ビートという赤いかぶのような西洋野菜を使った煮込み料理。給食ではビートではなくトマトピューレなどを使って赤い色の煮込み料理にします。

<27日(月) タイ料理>

マッサマンカレー・・・野菜と肉をスパイス、ココナツミルクなどで煮込んだタイ・カレーの一種。給食では、ピーナツバター、ナンプラーなども使って作ります。



ヤムウンセン・・・「ヤム」は「和える」、「ウンセン」は「春雨」を意味し、ナンプラーやライム、唐辛子、砂糖などで味付けをしたタイ風の春雨サラダ。給食ではライムの代わりにレモン汁を使ひます。

<29日(水) アルジェリア料理>

ハリラ・・・日本のみそ汁のような位置づけのスープ。イスラム教徒がラマダン(断食月)という日の出から日没まで飲食が一切できない期間において、日没後に最初に出されることが多い料理だそうです。給食ではトマト缶、レンズ豆、香辛料にパプリカなどを使ひます。



今回、世界の料理を調べたことが、みんなが食べることへの興味をもつきっかけになってくれたらうれしいと思ひます。