



練馬区立田柄第二小学校

校長 岩井 一雄

栄養士 近藤 映美

あけましておめでとうございます。今年もみなさんに安全でおいしい給食が提供できるよう、給食室一同頑張っていきたいと思ひます。よろしくお願ひいたします。

1月の給食目標 — 好ききらいしないで残さず食べよう —

給食は、どうして残さないほうがいいの？

食品には、それぞれに役割があります。給食は、その役割がしっかり発揮できるように「栄養バランス」を考えながら作っています。そのため、「好ききらいがあるからこれだけ食べる」というのはよくありません。給食は、残さずしっかり食べることが大切ですよ。

食品のはたらき

食べ物は、体の中でおもな働きによって、3つの食品グループや6つの基礎食品群にわけることができます。このグループからいろいろな食べ物を選んで組み合わせると、栄養バランスのよい食事をすることができますよ。



全国学校給食週間 — 1月24日～30日 —

「全国学校給食週間」は、学校給食の意義や役割の理解を深める1週間です。田二小では、給食の歴史をたどりながら、学校給食の長い歴史を振り返りたいと思ひます。 ※田二小では、1/23～27を学校給食週間にしました

1889年(明治22年)
最初の給食



おにぎり、鮭の塩焼き、つけもの

1950年(昭和25年)
完全給食スタート



コッパンパン、マーガリン、コロツケ、千切りキャベツ、ポタージュ、脱脂粉乳

1976年(昭和51年)
米飯給食スタート



カレーライス、塩もみ、スープ、果物、牛乳

2022年(令和4年)
現在の給食



鯛めし、茶碗蒸し、三色和え、すまし汁、牛乳

最初の給食は、山形県の忠愛小学校で、貧しい子ども達に無償で提供された昼食といわれています。

その後、戦争によって一時中断しましたが、アメリカなどからの援助を受けて、昭和22年に再開されました。

現在の給食は、栄養のバランスがよく、地場産物や行事食・郷土料理などバラエティに富んだ献立になっています。

1月の献立紹介

11日(水) 鏡開き【白玉雑煮】

鏡開きの日は、正月の間に年神様に備えていた鏡餅を割り、おしるこなどにして食べます。給食では、お餅の代わりに白玉団子を雑煮の中に入れて食べます。

19日(木) 食育の日 愛知県の料理【豆みそ(八丁味噌)の味噌汁、鬼まんじゅう】

愛知県の代表的な名産「八丁味噌」を味噌汁にいます。



鬼まんじゅうは、角切りのさつまいもがたくさん入ったまんじゅうです。その姿が鬼や鬼の金棒に似ていることから「鬼まんじゅう」と呼ばれるようになったそうです。愛知県の味を味わいましょう！

17日(火)～20日(金) みそ汁週間 ～いろいろな種類のみそを食べよう～

みそは、基礎調味料である「さしすせそ」の「そ」にあたり、1300年もの間、日本人の食生活を支えてきた伝統食品です。給食でも、みそ汁をはじめ西京焼き、麻婆豆腐、ミルクスープなど様々な料理に使っています。

<p>練馬みそ(赤みそ)</p> <p>原料:白米麹、大豆、塩 地域:練馬区</p> <p>練馬区の糀屋三郎右衛門さんの赤みそ。糀から手作り。色が濃く、コクがある。</p>	<p>麦みそ</p> <p>原料:麦麹、大豆、塩 地域:九州・西国・中国地方</p> <p>麦の芳ばしい香りが感じられ、甘味が強い。淡い色。</p>	<p>みそ汁週間では、4種類のみそを使ったみそ汁を食べ比べします。それぞれのみその特徴や味の違いを感じながら、味わってほしいと思ひます。</p>
<p>豆みそ</p> <p>原料:大豆、塩 地域:中京地方</p> <p>色が濃く、コクがある。他のみそに比べ塩分が低い</p>	<p>玄米みそ</p> <p>原料:玄米麹、大豆、塩 地域:全国</p> <p>濃厚なコクの中に玄米ならではの旨味とほのかな苦みを感じられる</p>	

糀屋三郎右衛門



「糀屋三郎右衛門」さんは、練馬区にみそ蔵を構え、都内では唯一のみそ蔵です。おみその原材料となる麹・大豆・塩すべて国産にこだわり、その時期やおみその特徴に合わせて厳選されているそうです。みそ汁週間では、その大切に作られた「糀屋三郎右衛門」さんのおみそでみそ汁を味わいます。

給食×図書 コラボ

本にでてくる料理が給食で登場します！本は、図書委員会さんが選びました。



12日(木)
給食番長 わんぱく小学校のおいしいカレーライス
給食番長 よしなが こうたく さく

1月の給食費の引き落としは、1月16日(月)です。

※2回目の引き落としは、1月25日(水)です。
※引き落としの前日までに通帳残高のご確認をよろしくお願いいたします。