

給食だより 1月



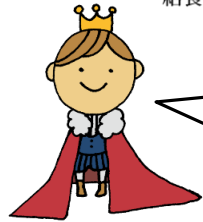
令和6年度
練馬区立向山小学校



1月24日~30日は、全国学校給食週間です!

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町(現:鶴岡市)の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA(アジア救済公認団体)」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日~30日までの1週間に「全国学校給食週間」とすることが定められました。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思います。



どちらかわかるかな?
目指せ!味覚王!を開催します

向山小では、学校給食週間の2日間を使い、「目指せ!味覚王」という取組をします。2日間連続で、汁物に使った「だし」が、かつおだしか、煮干しだしか、副菜の青菜が小松菜か、ほうれん草かを当てるといったものです。

小松菜やほうれん草の食感の違い、「だし」によってちがう、うま味の種類を知るきっかけになればと思います。



だしの「うま味」は甘味、酸味、塩味、苦味につづく5番目の味です。



小松菜とほうれん草もいますが、栄養素や食感などにちがいがありますよ。

「煮干し」は「いりこ」とも呼ばれ、とれるだしは、魚の風味がしっかりします。「かつおだし」は身近ですが、関西や、四国、九州では煮干し(いりこ)だしを使ってみそ汁やうどんの汁に使うことが多いようです。うどんで有名な香川県では、うどんに使うだしには必ず煮干し(いりこ)を使うそうです。

1月の給食しょうかい

9日(木) 11月8日(金)に、給食の牛乳が提供できない日があったため、8日の牛乳の代わりに、型抜きチーズを出します。

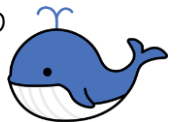
10日(金) 鏡開きです。給食では、お餅のかわりに白玉をつかった汁物をつくりま。

17日(金) 骨貯金献立です。今月は、今が旬で骨まで食べられる魚「わかさぎ」をつかって天ぷらをつくりま。

22日(水) 練馬区一斉給食「ねぎの日」です。区内でつくられた「ねぎ」をつかって、焼き鳥丼をつくりま。

24日(金) 24日~30日は学校給食週間です。24日は、昭和20年から40年ごろまで、きちょうなタンパク源として食べられていた「くじら」の竜田揚げをつくりま。また、目指せ!味覚王!の予習として「煮干し」でとっただしの汁物を味わってもらう日です。

31日(金) 東京都三宅島産のムロアジのミンチでつくったそばろ丼をつくりま。



主な野菜の産地 12月

*玉ねぎ	北海道	*しょうが	高知県	*白菜	茨城県	*えのきだけ	長野県
*じゃが芋	北海道	*にんにく	青森県	*里芋	埼玉県	*えのきだけ	長野県
*人参	岩手県	*ねぎ	茨城県	*もやし	栃木県	*しめじ	長野県
*さつま芋	茨城県	*ピーマン	茨城県	*チンゲン菜	茨城県	*りんご	青森県
*大根	千葉県	*ほうれん草	千葉県	*小松菜	東京都	*キャベツ	練馬区
*水菜	茨城県	*れんこん	茨城県	*みかん	熊本県		