(家庭数配付)



1月の引き落としは1月6日(木)に行われました。1回の引き落としにつ 「早寝早起き朝ごはん」運動

練馬区立光が斤夏の雲小学校 校長 牧野光洋

栄養十

あけましておめでとうございます。本年も美味しい給食を作ってまいりますので、よろしくお 願いいいたします。1月は学校給食调間があります。これを機に身近な給食の役割につい て知り、考えてみましょう。

# 朝食を抜くとどうなるの?

朝食を抜くと、エネルギー不足になるだけ ではなく、午前中に体温をうまく上げること ができず、基礎代謝量も減ってやせにくい体 になります。また、物事に集中できなくなっ たり、イライラしたりするなど、心身の不調 の原因になり ごはんは?

ます。

朝食をしっ かりととれる ように、朝は 時間に余裕を もちましょう。



## 睡眠の役割

眠りには、心身を休めるほかにも 大切な役割があります。睡眠時に分 泌される成長ホルモンは、骨や筋肉 をつくったり免疫力を高めたりする 重要な働きがあります。ほかにも、 記憶の整理や、学んだ知識を定着さ せるそうです。体や心のために良い 睡眠をとりましょう。

<学校給食用食材の産地等について 1月分> ★食材の産地は市場の仕入れ等により変更があります。ご了承ください。

品目		産地	品目		産地		Ħ	産地品			産地	
米	米	青森		にんじん	千葉·埼玉	野菜	さつまいも	千葉·茨城	野- 菜-	いんげん	北海道	ľ
IJD	gp	栃木		にんにく	青森		里芋	埼玉		えのきたけ	長野	]
肉	鶏肉	宮崎·茨城		ねぎ	栃木·練馬·千葉		じゃがいも	北海道		かぼちゃ	北海道	
	豚肉	茨城		はくさい	練馬·茨城		しょうが	高知·長崎		コーン	北海道	
魚	かつお節	千葉		万能ねぎ	千葉·群馬		キャベツ	練馬·愛知		ごぼう	青森	l
	さば	ペルー		赤ピーマン	茨城·山形		きゅうり	埼玉·群馬		ピーマン	茨城	ч.
	さわら	ベトナム		セロリ	茨城·長野·愛知·静岡		こまつな	埼玉·練馬		ぶなしめじ	長野	
	ししゃも	ロシア		だいこん	練馬·埼玉·千葉		たまねぎ	佐賀·北海道		もやし	栃木	
	ちりめんじゃこ	アイスランド・カナダ		たけのこ	愛媛·福岡·静岡		にら	千葉·茨城		れんこん	茨城	ľ

## : 111月の献立から 11

### <sup>「</sup>11日 『ご飯 鯖のねぎ味噌焼き 紅白なます 白玉入り七草汁』

学校給食費の徴収にご協力をお願いいたします。

一年を祝うお正月に食べられる紅白なますや、七草の節句で食べられる七草を汁に、鏡 開きとして白玉を入れた、「白玉入り七草汁」を出します。鏡開きとは正月に神様にお 供えをしたもちを下げて食べ、一年の無病息災を願う行事です。

き、10円の手数料がかかります。口座残高のご確認をお願いいたしま

#### 24~28日 『学校給食週間』

学校給食週間は学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を深めるための1週間で す。1月24日から28日は、学校給食についての歴史を紹介し、それに合わせたメニュー を提供します。25日は郷土料理を取り入れたメニューです。

明治22年



山形県鶴岡町の小学校でお届を 持ってくることのできない子供 たちのためにおにぎりや鮭、漬 物をお昼ご飯で出したのが給食 の始まりです。

昭和25年~アメリカから小麦粉が贈られ、完 全給食が始まりました。パンが出 始め、くじら肉は昔、安価で購入 することができたので、鯨の竜田 揚げなど出されていました。

給食のメニューと提供日

ごはん・鮭の塩焼き 24日 白菜の浅漬け(漬物) 具だくさん味噌汁

> この日は宮城県の代表的 な郷土料理、仙台油麩丼 をだします。麦の栽培が 盛んにおこなわれていて、 麦をお麩に加工し、保存 食にしたことが仙台麩の はじまりだそうです。

26H

25⊟

ご飯 くじらの竜田揚げ キャベツの甘酢和えて 万月汁

昭和40年~ 給食のために作られた、うどんの



ような麺「ソフト麺」が始まり、 袋にはいった麺をお皿に移して食 べていました。この日はソフト麺 ではありませんが、昔を思い浮か べながら今の時代との変化を感じ てほしいと思います。

昭和51年~ 米飯給食の開始。だんだん生活も 豊になり、簡易な給食から具材が 入った給食が増え、和食・洋食・ 中華など献立の種類も豊富になり ました。この日は皆が大好きな力 レーを給食に取り入れました。

|野菜たっぷりちゃんぽん麵| 27H りんごとさつま芋の甘煮

シーフードカレーライス! 28日 ひじきのマリネ

