



令和6年度



練馬区立光が丘秋の陽小学校  
校長 前多 紀子  
学校栄養士 山本 わかな

# 1月給食だより



新しい年になりました。いよいよ3学期です。今年も、子供たちが毎日元気いっぱいにごさるよう、安全・安心で、おいしい給食を作っていきます。どうぞよろしくお願いいたします。

## 全国学校給食週間（1月24日～30日）の献立

練馬区や東京都産の食材を食べることで自分たちが暮らす地域の食材について理解や関心を持ち、また懐かしの食材を食べることで日本の食文化を学び、受け継いでもらいたいと思います。

24日（金）「くじらの竜田揚げ」・・・くじら肉

27日（月）「大根ポトフ」・・・練馬産大根

28日（火）「練馬大根のキムタクごはん」・・・練馬大根たくあん漬け

29日（水）「ムロアジのハンバーグ」・・・東京都三宅島産ムロアジ

30日（木）「鶏南蛮みぞれあんかけうどん」・・・練馬産大根



## 1月の献立より

22日（水）練馬区では食育の一環として、地場産物を使用した一斉給食を実施しています。今回は「練馬産長ネギの日」です。練馬区の小中学校が練馬産長ネギを給食に使用します。秋の陽小では「練馬産長ネギのみそ汁」を作ります。



### ★にんじんケーキ（中学年4人分）★

#### 【材料】

無塩バター 24g 牛乳 40g 生クリーム 16g 砂糖 28g 薄力粉 64g  
にんじん 48g 水 8g ベーキングパウダー 3.2g 紙マドレーヌカップ 4枚

#### 【作り方】

- ① にんじんを茹で、水と一緒にミキサーにかけ、ピューレにする。
- ② バターを溶かし、砂糖とよく混ぜる。
- ③ 牛乳・生クリーム・にんじんのピューレを加えてさらに混ぜる。
- ④ 薄力粉・ベーキングパウダーをふるい入れ、さっくり混ぜる。
- ⑤ カップに生地を入れ、オーブンで焼く。



☆1月の主な食材使用予定産地。

牛乳は、東京・群馬・山梨・岩手・青森・秋田・宮城・山形・福島・北海道

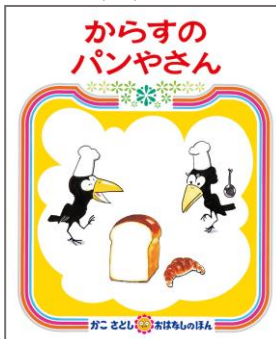
産地	北海道	青森	宮城	長野	栃木	茨城		練馬	
食材名	じゃが芋 たまねぎ	にんにく ごぼう	せり	白菜 えのき	もやし いちご	にら ピーマン	水菜 キャベツ	白菜 ねぎ	キャベツ 大根
産地	埼玉	千葉			愛知	広島	愛媛	高知	鹿児島
食材名	小松菜 ほうれん草	さつまいも にんじん	かぶ 里芋	チンゲン菜 ねぎ	セロリー	ネーブル	みかん	しょうが きゅうり	さやいんげん

## 1月20日～2月7日は読書旬間です

今月は、給食に関連した図書室の本を紹介します。

今回紹介した本をきっかけに、今以上に本に関心を持ち、気軽に本を読んでもらいたいと思います。

14日（火）パン



『からすのパンやさん』  
かこさとし 作・絵  
偕成社

15日（水）小正月



『和の行事えほん2  
秋と冬の巻』  
高野紀子 作・絵  
あすなろ書房

16日（木）かんづめ



『かんづめのひみつ』  
佐藤守 構成  
鶴川たくじ 作・文  
田川滋 漫画  
Gakken

17日（金）やきざかな



『やきざかなののろい』  
塚本やすし 作・絵  
ポプラ社

20日（月）ぎょうざ



『ぎょうざのひみつ』  
佐藤守 構成  
青木萌 作・文  
山口育孝 漫画  
Gakken

21日（火）まないた



『まないたにりょうりを  
あげないこと』  
シゲタサヤカ 作・絵  
講談社

23日（木）スープ



『ぎょうれつのできる  
すうぶやさん』  
ふくざわゆみこ 作・絵  
教育画劇

31日（金）えいようし



『仕事のくふう②  
えいようし』  
岡田博元 監修  
ポプラ社