

1月給食たより

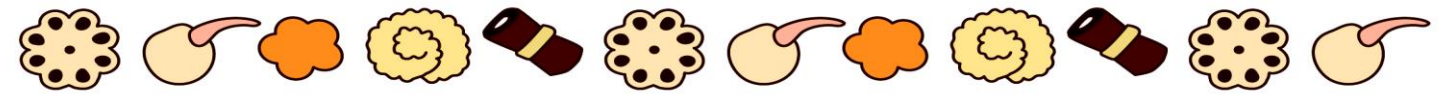
平成31年1月8日
練馬区立大泉北小学校
栄養士 藤野 紗穂

いよいよ1年の締めくくりとなる3学期が始まりました。風邪やインフルエンザなどの感染症が流行していますので、引き続き、手洗い、うがいの徹底と、栄養バランスの良い食事を心がけて予防に努めましょう。学校給食においても、より一層安全でおいしい給食を提供できるように取り組んでいきたいと思ひます。本年もよろしくお願ひ致します。

全国学校給食週間 1月24日~30日

全国学校給食週間は昭和25年度から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものでしたが、現在では役割が大きく変わり、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

<h3>昔の学校給食について知ろう!</h3> 	<h4>明治 22(1889)年~</h4>  <p>山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこれない子のために食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へと広がるが、戦争による食料難で中止される。</p>	<h4>昭和 22(1947)年~</h4>  <p>戦後、ウラ（アメリカの民間団体）から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。</p>
<h4>昭和 25(1950)年~</h4>  <p>アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まる。</p>	<h4>昭和 38(1963)年~</h4>  <p>ソフトめんが開発され、人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進む。</p>	<h4>昭和 51(1976)年~</h4>  <p>米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がっていく。</p>



《1月の給食より》

・10日、11日・・・お正月料理献立

お正月料理の内容は地域によってさまざまですが、縁起のよい食材が使われているのが特徴です。給食では「松風焼き」と京人参を使用した「紅白なます」を提供します。

・18日（金）・・・ナミビア共和国献立

毎月19日は食育の日です。東京都オリンピック・パラリンピック教育「世界ともだちプロジェクト」の大北小の交流対象国である「ナミビア共和国」の料理を提供します。

★24日~30日・・・全国学校給食週間★

・24日（木）・・・昔の給食再現献立

昭和の給食には欠かせない食材、鯨肉を使った「鯨のマリアナソース」を作ります。

・25日（金）・・・アメリカ料理献立

ウラ（アメリカの民間団体）からの援助によって学校給食が再開されたことから、アメリカ料理を献立に取り入れました。

・28日（月）・・・スペイン料理献立

スペイン料理の「パエリア」と「にんにくスープ」を提供します。「にんにくスープ」はスペインでは、「ソパ・デ・アホ」と言います。

・29日（火）・・・福島県郷土料理献立

福島県いわき市では魚のみりん干しが有名です。給食では「さんまのみりん焼き」と「こづゆ」を提供します。

・30日（水）・・・東京都食材使用献立

東京都の食材であるとびうおを使用した「とびうおのつみれ汁」と練馬大根のたくあんを使用した「キムタクご飯」です。

食材	産地	食材	産地	食材	産地	食材	産地
牛乳	千葉、岩手	白菜	茨城	しょうが	高知	かつお節	静岡
	宮城、青森	にら	栃木	にんにく	青森	さつまいも	千葉
	秋田、北海道	大根	神奈川	ねぎ	茨城、栃木	卵	栃木
米	北海道	玉ねぎ	北海道	きのこ	長野	れんこん	茨城
米粒麦	福井	セロリー	愛知、静岡	じゃが芋	北海道	にんじん	千葉
豚肉	宮崎、栃木	キャベツ	愛知、練馬区	小松菜	埼玉	さといも	埼玉
鶏肉	岩手、山梨	パプリカ	宮崎	たけのこ	福岡	さやいんげん	沖縄
たら	アルゼンチン	きゅうり	宮崎、群馬	ごぼう	青森	りんご	長野

★給食費の第9回目の引き落としは1月16日（水）（予備日は28日）となります。