

1月 給食だより



令和2年12月24日
練馬区立橋戸小学校
校長 青木 俊哉
栄養士 佐藤 優華

あけましておめでとうございます。本年もおいしい給食を作ってまいりますので、よろしく願いいたします。昨年新型コロナウイルスが発生して今も感染が続いています。今年は普段と違う年初めになるかもしれませんが、油断はせずしっかりと感染症予防対策をしていきましょう。1月は全国学校給食週間があります。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。

★12月使用農作物産地★ 12月1日から12月25日までの使用食材の産地です。

米 (青森)	人参 (練馬)	じゃがいも (北海道)	にんにく (青森)	大根 (練馬)
生姜 (長崎)	椎茸 (鹿児島)	筍 (福岡・熊本)	ごぼう (青森)	キャベツ (練馬)
玉葱 (北海道)	長ねぎ (練馬)	青ピーマン (茨城)	チンゲン菜 (静岡)	白菜 (茨城)
えのきたけ (長野)	里芋 (埼玉)	にら (栃木)	いんげん (鹿児島)	こまつな (埼玉)
もやし (栃木)	さつまいも (茨城)	しめじ (長野)	きゅうり (埼玉)	セロリ (長野)
かぼちゃ (鹿児島)	ほうれん草 (埼玉)	みかん (和歌山)	赤ピーマン (高知)	里芋 (埼玉)
春菊 (群馬)				

感染拡大を防ぐためにも給食で使用するランチョンマット、入れる袋は毎日洗濯をして清潔に保つようお願いします。マスクを入れるビニール袋やハンカチ、ティッシュなども忘れずにお子様に持たせるよう、ご協力お願いします。給食準備で着用する白衣について、基本は学校のものを使用します。感染症予防の観点から個別を希望する場合は、担任に連絡のうえ、エプロンやバンダナ、それを入れる清潔なビニール袋をご持参ください。

学校給食費の徴収にご協力をお願いいたします。

1月の引き落としは「令和3年1月5日(火)」です。今年度最終日です。1回の引き落としにつき、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す。

給食の献立について

★1月8日 「正月献立」ごはん・松風焼き・紅白なます・七草汁
一年を祝うお正月に食べられる料理や、七草の節句で食べられる七草を汁にいれて出します。

★1月12日 「1月11日の鏡開き」
鏡開きとは正月に神様にお供えをしたもちを下げてたべ、一年の無病息災を願う行事です。この日は白玉団子をいれた汁を出します。

★1月24日～30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25日から29日は、学校給食についての歴史を紹介し、それに合わせた給食を出していきます。27日は郷土料理を取り入れた給食を出します。

歴史

明治22年 山形県鶴岡町の小学校でお昼を持ってこるとのできない子供たちのためにおにぎりや

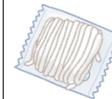


鮭、漬物をお昼ご飯で出したのが給食の始まりです。

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。パンが始め、くじら肉は昔、安価で購入することが出来たので、鯨の竜田揚げなど出されていました。



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はいった給食が増え、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カレーを給食に取り入れました。



給食のメニューと提供日

25日 ごはん・鮭の塩焼き
白菜の浅漬け(漬物)
はだけ汁

26日 コッペパン・くじらの竜田揚げ・フレンチサラダ・干切り野菜のスープ

27日 この日は福岡県の代表的な郷土料理がめ煮をだします。がめ煮という名前は寄せ集めることを博多弁で「がめくり込む」が名前の由来とされています。

28日 味噌ラーメン・煮卵
清見オレンジ

29日 レンズ豆のカレーライス
わかめサラダ

