



1月給食たより



練馬区立開進第三中学校

校長 堀 健一
栄養士 草場孝子

あけましておめでとうございます。早いもので1年のまとめの三学期がはじまりました。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い、給食では引き続き黙食を徹底するなど感染予防に努めましょう。

全国学校給食週間が
はじまります！



昔の給食を見てみよう！



昭和22年ごろ

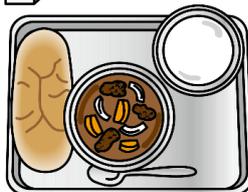


トマトシチュー・ミルク



LARA 物資の脱脂粉乳や缶詰を使って、給食が作られました。ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて乾燥させた「脱脂粉乳」をお湯で溶いたもので、独特な風味で苦手な子どもが多かったようです。

昭和25年ごろ



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、大きなパン・ミルク・おかずの「完全給食」が始まりました。おかずが少なかったので大きなパンで栄養を採りました。おかずには、当時は安価だったクジラ肉やちくわがよく使われていました。

昭和40年ごろ



ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん

パン以外の主食として、昭和38年ごろからソフトめん（ソフトスパゲッティ式めん）が導入されました。牛乳は、昭和33年から一部地域で供給され、昭和39年に本格的な供給が始まりました。

昭和51年ごろ



カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

昭和51年に米飯（ご飯）が正式に導入されました。当時は、ご飯を炊く設備がない所が多く、おかずを作る釜で、ご飯とおかずの両方を調理するため、回数は多くありませんでした。

今の給食は？



ご飯を中心とした和食の献立を基本に、郷土料理や行事食を提供しています。また、世界の多様な食文化への理解を深めることを目的とし、さまざまな国の料理も取り入れています。そして、食事の提供だけではなく、栄養バランスや地域の食文化、食べ物への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための「生きた教材」として活用するなど、「食育」の役割も担っています。



今月の献立より

19日(水) *世界の料理アメリカ (スロッピージョー)

スロッピージョーは、アメリカのアイオワ州の郷土料理でパンにミートソースを挟みます。「スロッピー」という単語には「汚れた」「なまけ者」などの意味があります。食べる時に口の周りを汚しやすいことからこの名前がつけました。

20日(木) *大寒の卵献立

1年でもっとも寒さの厳しい時期に生まれた卵のことです。栄養満点の大寒の卵を食べると、その一年が健康に過ごせるといわれています。

24日(月) 26日(水) *タイムスリップ給食

明治～昭和までの給食を再現します。お楽しみに。

28日(金) *練馬区産たくあん献立

練馬大根は昔、たくあん漬けに適した大根として全国にその名を馳せていました。現在はほとんど市場に出回ることはありませんが、給食のために練馬区が手配をしてくれました。キムチとたくあんを混ぜた「キムタクごはん」を提供いたします。

【12月の主な食材の産地】

- じゃがいも：北海道
- しょうが：高知
- キャベツ：群馬・練馬区
- 小松菜：埼玉
- 人参：千葉
- さつまいも：千葉
- 玉ねぎ：北海道
- 長葱：千葉
- 鶏肉：岩手
- 大根：練馬区
- 豚肉：茨城
- 米：秋田県萌えみのり

今年度最後の給食費の引き落としは、1月5日(水)（再引き落とし20日(木)）です。残高の確認を宜しくお願いいたします。ご協力をお願いいたします。