

* 給食だより *



平成30年12月20日
練馬区立開進第四中学校

「早寝早起き朝ごはん」運動シンボルマーク



いよいよ1年の締めくくりとなる3学期が始まります。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、衛生面に細心の注意を払い、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っております。平成31年もよろしくお願い致します。



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、実践する力を身に付けるための重要な役割を担っています。

開進第四中学校の給食では、東京産の食材（練馬大根たくあん・ムロアジ・明日葉・小松菜）を使用した献立も取り入れました。

昔の学校給食について知ろう!	明治 22(1889)年~	昭和 22(1947)年~
	<p>山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこられない子のためにご飯や野菜を中心とした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>	<p>戦後LARA（アジア救済公認団体）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>
昭和 25(1950)年~	昭和 38(1963)年~	昭和 51(1976)年~
<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>	<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>	<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>

給食食材の主な産地について ~12月使用した食材~

米・・・秋田県 大根・・・神奈川県 里芋・・・埼玉県 ごぼう・・・青森県 小松菜・・・東京都
 ラフランス・・・山形県 みかん（はれひめ）・・・愛媛県 鮭・・・北海道 ホタテ・・・北海道
 パン・・・アメリカ・カナダ産小麦 牛乳・・・東京都・山梨県・群馬県・岩手県・宮城県・秋田県・青森県

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食物繊維 g	食塩相当量 g
							A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg		
当月平均	815	29.9	25.8	360	101	3.0	274	0.47	0.58	32	5.5	3.0
学校給食 摂取基準	830	27~42	18~28	450	120	4.0	300	0.50	0.60	30	6.5	2.5未満