

令和 3 年度

1 月 北町中食育だより



北町中学校の給食



早寝早起き朝ごはん
シンボルマーク

練馬区立北町中学校

校長 中嶋 雅彦
栄養士 河口 由季

明けましておめでとうございます。新しい1年が始まりました。今年も力を合わせて、安心・安全でおいしい給食作りに取り組んでいきますので、どうぞよろしく願いいたします。



給食の始まりと全国学校給食週間



日本の学校給食は、明治 22(1889)年に山形県鶴岡市で始まり、全国へ広がっていきました。しかし、戦争の影響により学校給食は中断され、戦後も食糧難のため子供たちの栄養状態は悪化しました。そのような子供たちの様子を知り、学校給食の再開を求める国民の声が高まるようになりました。そして、アメリカの民間団体から給食用物資の寄贈を受けて、昭和 22(1947)年 1 月から学校給食が再開されました。

世界中の人々からの温かい支援に感謝するとともに、教育の一環として行われる学校給食の意義を考え、その発展を期して、毎年 1 月 24 日から 1 月 30 日までの一週間を「全国学校給食週間」としてしています。

	健康な体をつくる	望ましい食生活のお手本になる	助け合い、協力し合う社会性を身に付ける
自然の恵みに感謝する心を育てる	働くことを尊び、感謝する心を育てる	地域の食文化を知り、未来に伝える	食を通して社会のしくみを学ぶ

昭和 42(1967)年 1 月よりセンター給食(学校外の調理場で作った給食を給食時間までに配送する方式)として始まり、平成 18(2006)年 4 月より現在の本校調理方式に変わりました。「安全・安心で、おいしい給食を」という気持ちをもって、毎日心を込めて手作りしています。

現在の給食室ができてから 10 年以上経ちました。調理機器の老朽化が懸念されることから、練馬区の支援のもと調理機器の入れ替えなどを進めています。来年度は炊飯器を入れ替える予定です。

◆ 1 月の献立から ◆

19 日(水) めだいハンバーグ

東京都八丈島産めだいと鶏ひき肉を使ったハンバーグです。

26 日(水) こうしめし

高知県の郷土料理で、たくあん・ちりめんじゃこ・岩のり(給食ではもみのりで代用)を使った混ぜご飯です。今年は練馬大根のたくあん(練馬本干ぬか漬けたくあん)を使用します。

◆ 12 月の使用食材 ◆

食材名	産地	食材名	産地	食材名	産地
にんじん	千葉、埼玉	チンゲンサイ	茨城	さつまいも	千葉
たまねぎ	北海道	いんげん	鹿児島	里いも	埼玉、栃木
じゃがいも	北海道	大根・かぶ	千葉	みかん	愛媛
きゅうり	宮崎	れんこん	茨城	米	青森
白菜	茨城	ごぼう	鹿児島	かつお	静岡
キャベツ	愛知、練馬区	ピーマン	宮崎	はたはた	鳥取
小松菜	埼玉	赤ピーマン	高知	あさり	熊本
ほうれん草	茨城	にんにく	青森	牛肉	群馬
水菜	茨城	しょうが	高知	豚肉	茨城
ねぎ	茨城、千葉、秋田	パセリ	千葉	鶏肉	宮崎、岩手
にら	千葉	えのき・しめじ	長野	卵	青森、栃木

◆ 給食室のスタッフ ◆

常時、6~7 名で給食を作ります。【スタッフ】門脇、牧野、橋本、山元、小南、伊藤、榎本