

給食だより

令和7年度1月号 大泉第二中学校

令和7年12月23日 校長 遠藤 正樹
栄養士 毛利 光子



1月

の献立より



◇9日(金) 鏡開き

ご飯・松風焼き・キャベツと胡瓜の生姜風味・白みそのお雑煮風・牛乳

11日は鏡開きです。鏡開きにちなんで、**白みそのお雑煮風**を作ります。鏡餅は、年神様へのお供え物ですが、年神様が宿るところだとも考えられているそうです。また、新年のため、おせち料理の一品として知られる「松風焼き」をだします。

◇19日(月) 食育の日(毎月19日)

ご飯(北海道産ゆめぴりか)・鯖のねぎみそ焼き・きゅうりとえのきの和え物・むらも汁・牛乳

今月の食育の日は和食をテーマにしました。お米もいつもとは違って「**北海道産ゆめぴりか**」です。ゆめぴりかは雪のように美しい外観と、冷めても美味しさが続くという特徴があります。

◇23日(金) 進路応援メニュー

味噌勝つ丼・カリカリじゃこサラダ・けんちん汁・牛乳

3年生の進路を応援して、縁起を担いで**味噌勝つ丼**を作ります！自分に「勝つ」、試験に「勝つ」という言葉にかけて「かつ丼」にしましたが、試験当日の朝は、消化が良く、脳のエネルギー源になるご飯やパンを中心にした消化の良い食事がおすすです。



《 リクエスト給食 》

12月にタブレットを使用してリクエスト給食のアンケートを実施しました。選ばれたメニューの中から、リクエストの多かったものを1月～3月の給食で少しずつ出していきます。楽しみにしてください。

	1位	2位
ごはん類	カレーライス	焼肉チャーハン
パン類	揚げパン	フレンチトースト
めん類	みそラーメン	しょうゆラーメン
おかず類	鶏の唐揚げ	揚げぎょうざ
スープ類	豚汁	クリームシチュー
デザート類	ココアケーキ	白玉フルーツポンチ

〔 12月に使用した食材の生産地(一部を抜粋) 〕

米：青森県産まっしぐら 練馬大根：練馬区 青首大根：練馬区・千葉県
キャベツ：東京都 サンふじりんご：山形県 豚肉：群馬県 鶏肉：岩手県

あけましておめでとうございます。新しい一年の始まりです。本年もみなさんの健やかな成長と健康を願って、給食室一同、力を合わせて「安全で安心なおいしい給食」を心を込めて作ります。どうぞよろしくお祈いします。

1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。みなさんの体と心の成長を支えている給食について考えてみましょう。

1月24日～30日は全国学校給食週間



日本の学校給食は、明治22年に始まりましたが、戦争で一時中断されます。戦後、昭和21年12月24日に給食が再開されたことを記念し、冬休みと重ならないように、1か月後の1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」と定めています。

学校給食は、子どもたちが正しい食の知識と望ましい食習慣を身につける上で重要な役割があります。



©少年写真新聞社2025

全国学校給食週間 <24日(土)～30日(金)>

今年の全国学校給食週間は、練馬区の食材を使った献立や各地の郷土料理をだします。

26日：東京都／東京都の郷土料理である「深川飯」を作ります。牛乳も多摩地区でとれた牛乳です。また味噌汁に使う味噌は練馬区にある味噌蔵のものを使用します。

27日：練馬区／練馬区産の「白菜」を使用してスープを作ります。

28日：北海道／北海道芦別市のご当地料理「ガタタン」を作ります。ガタタンは、具たくさんでとろみのある中華風スープです。

29日：埼玉県／埼玉県秩父市の郷土料理「みそポテト」を作ります。じゃがいもに衣をつけて揚げ、そこにみそダレをかけます。

30日：高知県／「生姜ご飯」を作ります。日本で生姜の生産量が最も多いのは高知県です。高知県は国内生産量の4割以上を占め、温暖で雨量が多い気候と土壌が栽培に適しています。