



1/24～1/30 は
「全国学校給食週間」です



1月24日～30日は全国学校給食週間です。この学校給食週間は学校給食の歴史を振り返るとともに給食に携わる人達の苦労や努力を知り、感謝の気持ちで給食をいただくことや学校給食への理解を深める一週間です。

給食が始まった頃は栄養状態を改善することが給食の目的でしたが、現在は役割が大きく変わり、子供たちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識や実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

大泉西中学校では、全国学校給食週間の期間中に、昔の給食献立や東京都の郷土料理、大泉地区や東京都の地場産物を使用した献立を実施します。



* 今月の献立より *



26日：昭和27年頃の給食献立「コッペパン」と「くじらの竜田揚げ」

くじら肉は戦後の食糧難の時代に安価で栄養価が高く日本の食生活を支えました。現在ではくじら肉の流通量は少ないですが、捕獲調査の副産物のくじら肉を学校給食枠で購入して使用します。



27日：東京都の郷土料理「深川めし」と「塩ちゃんこ風汁」



深川とは江東区の地名です。昔、漁師町だった時代にあさりがたくさん獲れたことからあしりをたくさん使ったごはんを「深川めし」と呼ぶようになったそうです。「ちゃんこ鍋」は、力士たちが体を作るために食されてきた料理で、今では都内各地で元力士たちが相撲部屋伝統の味を受け継いだちゃんこ鍋店を営んでいます。

28日：東京都や東京にちなんだ食材を使用した献立「明日葉チャーハン」「東京牛乳」「東京 X ギョウザ」

明日葉は八丈島が原産のセリ科の野菜です。東京牛乳は東京で生産され首都圏で消費される地産地消の牛乳です。ギョウザにはトウキョウ X というブランド豚のひき肉を使用します。



29日：大泉地区産の食材を使用した献立①

「大泉のほうれん草ときのこのクリームパスタ」と「大泉はちみつのレモンケーキ」



JA 東京あおば大泉地区アグリセンターの協力により、西大泉の田中さんのほうれん草と大泉町の白石農園の生しいたけを使用したクリームパスタと、ブルーベリー農園の副産物のはちみつを使用したレモンケーキを作る予定です。大泉の食材がいっぱいの洋風献立です。



30日：大泉地区産の食材を使用した献立②「大泉地区産にんじんのきんぴら」と「大泉の冬野菜味噌汁」

白石農園のにんじんを使ったきんぴらと、大泉学園町の加藤さんの大根と大泉町の芹沢農園のねぎを使用した味噌汁を作る予定です。味噌は、区内の味噌蔵の糀屋三郎右衛門の「昔みそ」を使用します。



給食委員会による「給食当番のマスク着用キャンペーン」について



現在、通常の学校生活ではマスクの着用は個人の判断に委ねられていますが、給食当番をする際には衛生と感染予防のために「マスクを着用しよう」というキャンペーンを行っています。

給食当番をする週には、家からマスクを持参することになりますので、ご家庭でのマスクの準備にご協力ください。よろしくお願いいたします。



12月に使用した大泉地区産食材・12月合計量

キャベツ(西大泉)10kg 白菜(三原台)21kg 生椎茸(大泉町)2kg 大根(西大泉)17kg ねぎ(大泉町)13kg

12月に使用した食材の産地(一部を抜粋)

米：岩手(ひとめぼれ) ほうれん草：群馬・千葉 小松菜：埼玉 白菜：練馬 ねぎ：練馬 大根：千葉・練馬
ごぼう：青森 れんこん：茨城 里芋：埼玉 生しいたけ：練馬 りんご：長野・山形 みかん：和歌山