

1月給食だより

江戸川区立
新田小学校

しんねん
新年あけましておめでとうございます。

今年度も、残すところあと3か月となりました。引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。本年もよろしくお願ひ致します。



ぜん こく がっ こう きゅうしょくしゅう かん

1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

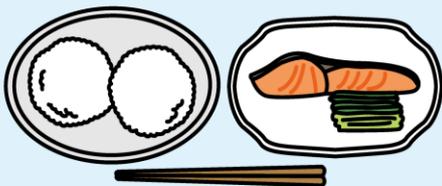
日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食糧不足で中断されてしまいました。

戦後、子供たちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日から30日までの1週間で「全国学校給食週間」とすることが定められました。全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食について改めて考える機会にしてほしいと思ひます。

※現在給食室側の廊下には、昔の給食について掲示しているので、ぜひ見てください。

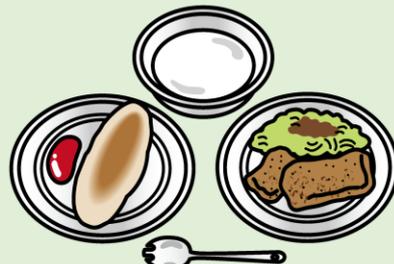
学校給食の移り変わりをしてみよう！

めいじ ねん
明治22年



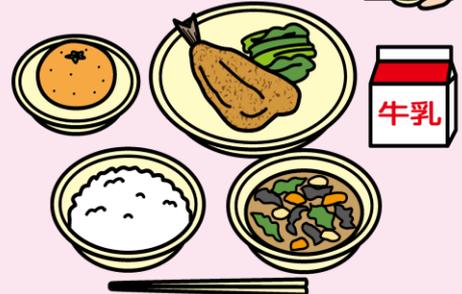
私立忠愛小学校で提供されたといわれる給食。

せんご しょうわ ねんだい
戦後（昭和20～30年代）



支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。

げんざい
現在



地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。

ねんせい こんだてきゅうしょく ～6年生の献立給食～

1月に登場する6年生が考えてくれた献立を紹介しします。

★**1月27日(月)**

【メニュー】

- ・オムライス
- ・シーザーサラダ
- ・ポトフ



6年生が考えてくれたメニューです。



きゅうしょくかつどう 給食活動

★**1月10日(金):鏡開き給食**



1月11日に年神様にお供えした鏡餅を食べる行事が「鏡開き」です。昔から、神様にお供えしたものを食べることで、病気になるず、健康に過ごせると考えられてきました。鏡開きにちなんで、給食では小豆をやわらかく煮て、お餅のかわりに白玉団子を入れたお汁粉を作ります。



★**1月21日(火):世界の料理(台湾)**



『魯肉飯(ルーローハン)』は、豚肉を刻んで、生姜、にんにくを香辛料とともに甘辛く煮込んだものをご飯にかけて食べる料理です。給食風にアレンジして作ります。

『炒米粉(チャオミーフェン)』は、炒めたピーフンのことです。ピーフンは、お米が原料の麺です。中国では、米粉を「ミーフェン」、台湾では「ピーフン」と発音するそうです。

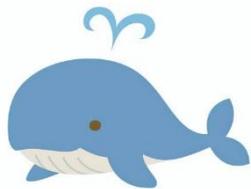


『蘿蔔湯(ルオポータン)』は、大根のスープのことです。日本では、大根を別名「蘿蔔」とも呼んでいました。蘿蔔は、春の七草のひとつです。

給食では、大根の他にしょうが、葱、小松菜などを使ってさっぱりとしたスープを作ります。



★**1月28日(火):昔の給食**



「くじら」は、昭和20年代から昭和40年代の食料難だったころ、くじら肉が料理に使われていました。当時のくじら肉は、安価な食材として食生活を支え、栄養価が高いため学校給食でも子供たちの健康を育む重要な食材として提供されてきました。

『すいとん汁』は、昭和17年ごろに提供され始めた料理です。小麦粉を水で練ったものを一口大の大きさにし、汁で煮込んで作ります。

