



1月 給食だより



令和7年 1月8日
江戸川区立一之江第二小学校
校長 木村 紀朗
栄養士 井田 紗也子

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いたします。



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、戦争による食料不足で中断されてしまいました。
戦後、子ども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、冬休みと重ならない1月24日~30日までの1週間を「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、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思ひます。



学校給食の移り変わりを見てみよう!



| | | |
|---|--|--|
| <p>明治22年</p>  <p>私立忠愛小学校で提供されたときから給食。</p> | <p>戦後(昭和20~30年代)</p>  <p>支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などをを使った給食。</p> | <p>現在</p>  <p>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。</p> |
|---|--|--|

冬の牛乳は味が濃い!?

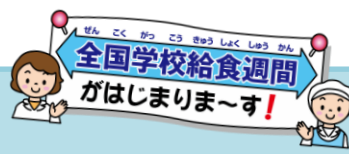
給食では毎日牛乳が出ていますが、日によって牛乳の味が違うと感じることはありませんか? 牛乳は生きている牛から生産されるので、牛の品種や育て方、えさの違いなどによって風味が変わります。また、牛は暑さに弱く、夏は食欲が落ちて水分を多くとるため、乳脂肪分が少ないさっぱりとした味の牛乳になり、秋から春先にかけては、乳脂肪分が多い濃厚な味の牛乳になります。寒くなると、給食では牛乳の残りが多くなりがちですが、学校給食週間中だからこそ、冬ならではの牛乳のおいしさを、ぜひ確かめてみてください。



いちのえだいにしょうがっこう
一之江第二小学校の

がっこうきゅうしょくしゅうかん
学校給食週間

いちのえだいにしょうがっこうではきょうどりのりやせかいのりょうりをちゅうしんに出す予定です。各献立についての特徴や、発祥について載せているので、ぜひ食べる前に知識も深めてみてください。



1月24日(金) 山形県郷土料理

ごはん、おみ漬け、鮭の塩焼き、こんにやくと野菜のピリ辛炒め、いもこ汁、みかん

初日の給食は、初めて給食が提供された山形県の郷土料理です。当時作られた給食にもあわせて漬物のおみ漬け、鮭の塩焼き、いもこ汁を提供します。おみ漬けは山形県特産の『山形青菜』を使用し作られ、独特の辛味があるのが特徴です。給食では江戸川区特産品の小松菜を使用し作ります。また山形県はこんにやくの消費量が高い地域で、丸い形の『玉こんにやく』という料理もあります。今回は野菜と一緒に炒め物にしました。



1月27日(月) 小松菜メニュー

小松菜チキンカレーライス、コールスロー、ABCスープ、バナナ

27日は、皆さんから人気のカレーライスに江戸川区産の小松菜を入れた地産地消のメニューです。小松菜はカルシウム、鉄分などが豊富な栄養満点の食材です。小松菜農家さんに感謝して食べましょう。

またABCスープは給食が発祥だと知っていましたか？昭和50年頃、群馬県桐生市で生まれました。食品メーカーからアルファベット型のマカロニができたから、給食で使えないかと話があり、使い始めたところ人気メニューとなって全国に広がっていきました。



1月28日(火) 青森県郷土料理

ごはん、昆布ふりかけ、いかのんにくみそ焼き、ねりごみ、せんべい汁、ぽんかん

青森県は本州最北端の県で、津軽、弘前、八戸など様々な地域があり、それぞれの郷土料理があります。ねりごみは肉や魚を使わない精進料理で、野菜をくず寄せにして作った料理が始まりとされています。津軽地方では、作ったときの煮汁(くず汁)をおいしくするために、砂糖を多く使用するのが特徴です。

せんべい汁は八戸せんべいをしょうゆ味のお鍋や、家庭のみそ汁に入れて煮込んだ料理です。現在は焼かれたせんべいが売られていますが、戦前は多くの農家で鉄製の型を持っていて、各家庭でせんべいを焼いて作っていたそうです。



1月29日(水) 世界の料理 ロシア

手作り焼きピロシキ、ボルシチ、キャベツのサラダ

ボルシチというスープは、ロシアではビーツという野菜を使用し作ります。日本ではあまり見かけませんが、ヨーロッパやロシアではよく使われる野菜です。ビーツは赤いかぶのような野菜で、生でも加熱しても食べられます。給食ではビーツの使用が難しいため、トマト缶で色をつけて、通常の白いかぶを具材として加えます。

