

1月号



# きゅうしょく 給食だよい!

江戸川区立平井小学校



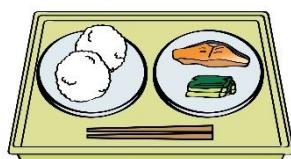
みなさん、楽しい冬休みを過ごすことができたでしょうか。気持ちを新たに、早寝早起き朝ごはんで生活リズムを取り戻して、元気に登校します。



1月 24日～30日 「全国学校給食週間」

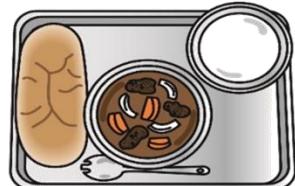
日本の学校給食の歴史を知ろう!

明治22年  
(1889年)



学校給食は明治22年、山形県の忠愛小学校で、生活に困っている子供たちへ、無償で昼食を出したのが始まりとされています。当時の献立は、おにぎり、塩さけ、漬物といわれています。

昭和25年  
(1950年)



戦後に再開した給食は、コッペパンに脱脂粉乳が中心でした。

昭和30年ごろからは…

昭和38年  
(1963年)



主食として、  
ソフト麺が登場  
する

昭和39～43年  
(1964～1968年)



脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる

昭和51年  
(1976年)



米飯給食が正式に始まる

そして現在は、バラエティに富んだ給食が提供されるようになりました。  
給食はみんなの健康のもととなる、おいしい教材です！



## レシピ紹介 [いが栗ポテト]



栗のいがをイメージしたそうめんがパリパリ食感！さつまいもの甘味と、そうめんの塩気がベストマッチです。【ごんぎつね】に合わせて紹介したこのメニューは、「また食べたい！」と大好評でした。

【材料】 10個分

さつまいも	500 g
生クリーム	10cc
さとう	20 g
バター	20 g
バニラエッセンス	少々
小麦粉	50 g
水	50 g
そうめん	100 g
揚げ油	適量

【作り方】

- さつまいもは皮をむき、適当に切って蒸し、マッシャーで漬す。
- ①に生クリーム、さとう、溶かしバター、バニラエッセンスを加えて混ぜ、10等分にして丸める。
- 水溶き小麦粉に②をくぐらせ、短く折ったそうめんをまぶして油で揚げる。

