

1月給食だより

令和7年1月8日
江戸川区立篠崎第五小学校
校長 山田勇一郎

新年を迎え、気持ちも新たに3学期が始まりました。休み中に夜更かしや寝坊などをして、生活リズムが乱れてしまったお子様もいるのではないのでしょうか？寒くて起きるのが辛い時期ですが、お休み前の生活リズムを思い出し、朝食を食べて元気に登校できるよう、お子様のサポートをしていただけますと幸いです。

本年も給食室では、より一層衛生面に細心の注意を払い、安全で美味しい、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような魅力ある給食を作っていきたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。



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「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～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います。



学校給食の移り変わりを見てみよう！

明治22年	戦後(昭和20～30年代)	現在
 私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。	 支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。	 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。

た もの かんが
食べ物のはたらきを考えましょう

みなさんは、食事の時に「食べ物のはたらき」について考えたことはありますか？「食べること」は、私たちが成長したり、活動したり、健康を保つ上で欠かせない大切なことです。食べ物にはそれぞれ、含まれている栄養素や体内でのはたらきが違うため、いろいろなものを組み合わせて食べるようにしましょう！



日本の郷土料理～青森県～



1月31日(金)に青森県の郷土料理である「いがメンチ」と「せんべい汁」を作ります。

「いがメンチ」は、戦前から津軽地方、特に内陸部である弘前で食べられてきた家庭料理であり、「津軽の母の味」と言われています。「いが」とは、津軽弁でイカのこと、イカゲソ(足)を包丁でたたき、野菜と小麦粉を混ぜて平たくし、油を多めにひいた鉄板の上で焼き、しょうゆなどをつけて食べていました。食材のすべてを無駄なく使う「いがメンチ」は、先人の知恵と愛が詰まった食文化です。

「せんべい汁」は、江戸時代後期に飢餓(極度の食料不足)や凶作で、まずしい農民たちが米を食べることができなかつたとき、南部八戸(はちのへ)地方では独自の「麦・そば食文化」が発達しました。その中で誕生したのが、半熟焼きの麦せんべいやそばせんべいで、現在の「南部せんべい」の始まりと言われています。南部せんべいは、主食や間食としてそのまま食べるだけでなく、野菜やウグイ、きじ、山鳥、かに、うさぎなど、季節の具材を入れた汁物にちぎり入れて食べていたりもします。これが、せんべい汁の始まりだと言われています。