

しょくいく 食育だより 1月

令和7年1月8日
江戸川区立東小岩小学校
校長 佐々木恵子
栄養士 齋藤 沙菜

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「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週間は「全国学校給食週間」とすることが定められました。東小岩小学校では、5年生のウインタースクールと時期が重なるので、20日（月）～24日（金）の1週間に給食週間の取り組みをします。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。

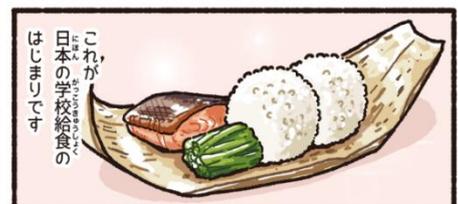
きゅうしょくしゅうかん こんだて
～給食週間の献立～

20日（月）… 明治時代の給食
21日（火）… 世界の料理「フィリピン」
22日（水）… 東京都産の食材を使用した献立
23日（木）… 江戸川区に關連のある献立
24日（金）… おはなし献立「5分後に美味しいラスト」

江戸川区は「小松菜」が有名ですが、昔は、江戸川区の葛西沖で「海苔」がとれました。北葛西、松江、一之江、船堀辺りでは「れんこん」の栽培が盛んでした。23日にこの3つの食材が給食で登場します。




がっこう きゅうしょく 学校給食のはじまり



いそか あ 給食レシピ【磯香和え】

しらすとのりが入った子どもたちに人気の和え物です。

<p>【材料】4人分</p> <p>生わかめ 20g しらす 25g にんじん 40g せん切り もやし 150g えのきたけ 25g 2cmカット こまつな 50g // すりごま 大さじ1 きざみのり 2.5g</p> <p>A { しょうゆ 大さじ1 本みりん 小さじ1/2</p>	<p>【作り方】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① わかめは戻して、さっと茹でて、水で冷やす。 ② にんじん・もやし・えのき・こまつなをさっと茹でて、水で冷やし、絞って水気を切る。 ③ Aの調味料をよく混ぜ合わせる。 ④ 食べる直前にしらす・すりごま・のりと①～③をよく混ぜ、完成。 <p>※大量調理用のレシピなので、調味料の調整をお願いします。 ※学校ではしらすを蒸して提供しています。</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



12月5日の給食から磯香和え