

1月給食だより

令和7年1月8日
江戸川区立二之江小学校

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えます。

今年もよろしくお願いいたします。



味覚の授業

1月27日に3年生で味覚の授業を行いました。

今回は、日本チーズアートフロマジエ協会の村瀬美幸さんに授業を行っていただきました。初めに、人は視覚・触覚・嗅覚・味覚を使って食べ物を味わっているということを学習しました。その後、塩味・酸味・苦味・甘味・うま味について、塩・お酢・チョコレート・さとう・グミ・2種類のチーズを、実際に味わいながら学びました。

見た目・香り・手触り・味など、いろいろな視点で味わう様子が見られました。



バイキング給食

11月に3・4・5年生、12月に1・2・6年生でバイキング給食を行いました。主食2種類・主菜2種類・副菜2種類・デザート2種類を毎回用意しました。普段の給食と違い、自分で自分が食べる料理を取るのがバイキング給食です。食べられる量や栄養のバランス・周りの人のことを考えながら選ぶことが大切です。

学年みんなで仲良く・楽しく、バイキング給食を行うことができました。



1月24日～30日は、全国学校給食週間です!

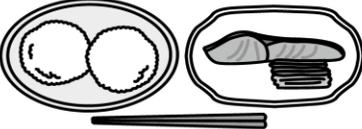
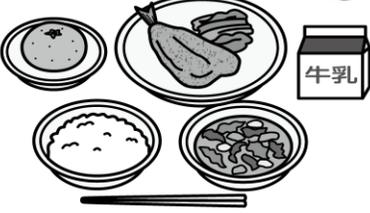
日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

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。

二之江小学校での学校給食週間の取り組み

5日間、二之江小学校でも様々な給食を提供いたします。

- 24日（金）地産地消献立・二之江ベーカリー（明日葉入りパン）
- 27日（月）昔の給食（くじらの竜田揚げ）
- 28日（火）世界の料理：ルーマニア（ミティティ・鶏肉のチョルバ）
- 29日（水）郷土料理：北海道（鮭のちゃんちゃん焼き・いも団子汁）
- 30日（木）SDGs 献立（野菜や果物を皮付きで使用）

今年巳(へび)年! ㊄

へびは、食べる時に獲物を丸のみしますが、皆さんは、よくかむことを意識して味わって食べましょう。

