



1月給食たより

令和7年1月9日
江戸川区立第七葛西小学校
校長 山崎 美佐子

今月の給食より



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ひます。
本年もよろしくお願ひいたします。

今年巳(へび)年！

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。



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ひます。

10日(金) 春の七草・鏡開きメニュー♪

七草とは、1月7日の朝に春の七草を入れたお粥を食べて1年の健康を願う風習です。七草は厳しい寒さの中、雪の中でも春に最初に芽吹く強い植物です。正月料理で疲れた胃腸をいたわる意味もあります。給食ではお粥の代わりにうどんを作ります。

16日(木) おはなし給食♪

馬場のぼる作「きつね森の山男」に出てくるふろふき大根を作ります。力持ちでふろふき大根が大好きな山男のお話です。

17日(金) 食育の日♪

食べ物や、給食を作る人に感謝の気持ちを込めて、きちんと片付けられると良いですね。



20日(月) 埼玉県の郷土料理♪

かてめし・・・昔お米が貴重だった頃、野菜などの具をたくさん入れて炊いたごはんです。
ゼリーフライ・・・行田市のB級グルメで、じゃがいもや野菜、おからを揚げたもので、お金の形に似ていることから、銭フライがなまってゼリーフライになったそうです。

22日(水) 世界の料理：韓国♪

キムチクッパ・・・スープごはんのことです。韓国で昔から食べられているお料理です。
ヤンニョムレバー・・・ヤンニョムとは、韓国の合わせ調味料のことです、甘辛いソースのことです。
揚げたレバーにヤンニョムをからめます。
こまつなとひじきのナムル・・・ナムルは、韓国風のあえものです。



24日(金) 明治22年の給食♪

1月24日(金)~1月30日(木)は全国学校給食週間です。学校給食の始まりとされる明治22年の給食を再現します。当時はおにぎり・焼き魚・漬け物のみで、汁物・牛乳・果物はありませんでした。給食の始まりは、山形県鶴岡市で、江戸川区の姉妹都市です。

27日(月) 東京都の郷土料理♪

深川めし・・・昔、深川(今の江東区あたり)であさりが採れたことからあさりを使ったごはんのことです。
れんこんチップ入りこまつなサラダ・・・江戸川区産のこまつなのサラダに、揚げたれんこんを入れました。江戸川区は昔、蓮田がたくさんありました。

30日(木) SDGs・みんなの給食♪

江戸川区では、誰もが安心して自分らしく暮らせる共生社会の実現のため、SDGsの取り組みを推進しています。「みんなの給食」は、学校給食を教材とした食育から、児童、保護者にSDGsへの関心を高めることを目的としています。「みんなの給食」でSDGsの目標を知り、自分にできることを考える機会になればと思ひます。

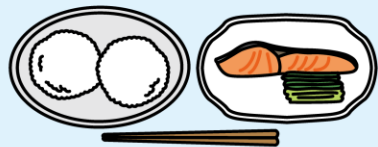
この日は、だしをとったあとのかつおぶしと昆布で作るエコふりかけや、江戸川産のこまつなを使ったあえものを作ります。また食物アレルギーなどの子どもも食べられる献立になっているため、みんなが安心して食べられます。



学校給食の移り変わりを見てみよう！



明治22年



私立忠愛小学校で提供されたとされる給食



戦後(昭和20~30年代)



支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食



現在



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