



1月給食だより



みなさん、明けましておめでとうございます！

お正月は健康に過ごせましたか？去年はMLBロサンゼルス・ドジャースの大谷翔平選手が大活躍の年でしたね！今年はどんな活躍を見せてくれるか楽しみです。みなさんも、大谷選手のように夢を大きく、どんなことも一生懸命に頑張ってください！

給食では、今月は24日から30日が全国学校給食週間ということで、いろいろ珍しい給食が出てきます。楽しみにしてみてください。



「お正月献立」



3学期の給食初日は、お正月献立です。無事に年を越えてお赤飯でお祝いです。松風焼きは、おせち料理に出てくる料理です。豆腐や鶏肉を使った和風のミートローフのような料理ですが、表の面にけしの実を振り、裏には何も飾りをしない調理法から、「裏のない、隠しごとのない生き方ができるように」という願いを込めています。汁ものはお雑煮風で白玉団子を入れています。



豆腐飯は、豆腐作りの盛んな群馬県の利根地区の郷土料理です。大豆は荒れ地でも作れる作物で、大豆の加工品は貴重なたんぱく源として昔の人の生活の知恵が受け継がれてきた料理といわれています。こしね汁は、群馬県の名産の「こんにゃく、しいたけ、ねぎ」の頭文字をとって名付けられた汁です。



「群馬県の郷土料理」



「全国学校給食週間」



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、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みなさんに知ってもらい、学校給食について改めて考える機会にしてほしいと思います。そのために、この期間には、昔の給食を振り返り、クジラを使った献立や、焼きそば、おにぎり、東京都の郷土料理の深川めしなどを提供します。

