



新しい1年がはじまりました。本年も安心安全でおいしい給食の提供に努めていきます。どうぞよろしく願いいたします。
寒い時期ですが、よく食べ、よく体を動かして、夜はしっかり休みましょう。

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(1889年)、山形県の小学校で、お弁当を持ってこれない子ども

たちのために、食事を提供したのが始まりです。戦争の影響で一時中断しましたが、戦後アメリカからの援助物資で学校給食が再開されました。



昭和21年(1946年)12月24日に物資の贈呈式が行われ、「学校給食感謝の日」と定められました。その後、冬休みと重ならない1月24日～30日の1週間を、学校給食についての理解や関心を高めることを目的に、「全国学校給食週間」としました。この週の給食は、昔から食べられている料理や郷土料理、東京都の食材を使った料理などを提供します。



現在の学校給食では、ごはんを中心とした和食の献立を基本に、郷土料理や行事食などを提供しています。また、栄養バランスをとるだけでなく、食べ物や給食に関わる人への感謝の気持ち、社会性など、さまざまなことを学ぶための、大切な食育の時間となっています。

1月26日～30日 学校給食週間の献立

< 1月26日(月): 東京都の郷土料理 >

深川丼は、あさりをねぎなどの野菜と煮こんだものをごはんにかけた料理です。東京都の深川という地域からこの名前がつけました。小松菜は、東京都江戸川区小松川付近で栽培が始まった野菜です。明日葉は、八丈島でよく食べられていて、「今日摘んでも、明日には葉が生えてくる」ほどの強い生命力からその名前がつけられました。



< 1月27日(火): くじらの竜田揚げ >

昔、学校給食の定番メニューのひとつであった「くじら」を使った献立です。当時のくじらは、牛肉、豚肉、鶏肉より安く、給食でもよく登場していました。給食で使うのは「イワシクジラ」です。少し香りが強いので、食べやすいようにしっかり下味をつけて、竜田揚げにします。



< 1月28日(水): 熊本県の郷土料理 >

びりんめしとは、熊本県の戸馳島に伝わるませごはんです。豆腐を油で炒める音が「びりん、びりん」と聞こえることから、この名前がつけました。タイピーエンは、春雨スープにいかや卵が入った料理です。



< 1月29日(木): ソフトめん >

パン以外の主食として、昭和38年ごろから登場したソフトめん(ソフトスパゲティ式めん)です。1食ずつ袋に入っています。今でも地域によっては給食で使われています。今回はミートソースにからめて食べましょう。

< 1月30日(金): 揚げパン >

揚げパンは昔からある給食のメニューです。大田区の給食の調理員さんが、当時のかたいパンをおいしく食べるために考えてできたメニューです。コッパンを油で揚げて、さとうをまぶします。今でも変わらず、とても人気のメニューです。



1月19日 メキシコ料理



チリコンカン、ひき肉やたまねぎを炒め、豆やトマトで煮こんだ料理です。揚げたトルティーヤなどと一緒に食べます。給食では、大豆やひよこ豆、枝豆を使ってトマトと煮こんで作ります。トルティーヤのかわりに、パンにはさんで食べましょう。メキシカン風サラダは、マヨネーズとケチャップを合わせたドレッシングと、揚げたワンタンを野菜にからめます。

