

# 1月給食だより



にいざしりつけだしょうがっこう  
新座市立池田小学校

3学期が始まりました。12月はインフルエンザが流行してお休みする児童が多く、給食の食材の注文量や、ご飯を炊く量を減らして対応していました。ニュース等では、まだ流行が収まっていないようなので、体調管理に気をつけて元気に過ごしてほしいです。一年のはじめということで、健康で元気に過ごすための目標を立ててみるのも良いですね。

## ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間

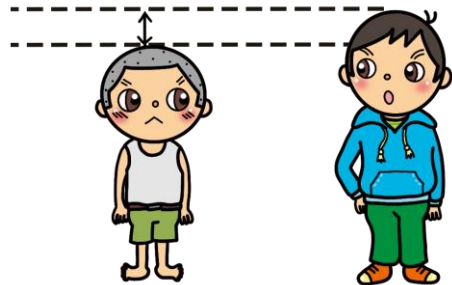


1月24日から30日までは全国学校給食週間です。池田小では20日から24日までの5日間実施します。学校給食の意義や役割についての理解と関心を深め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に行われています。

昭和20(1945)年、戦争が終わったばかりの日本では食料が不足し、栄養不足の子どもたちがたくさんいました。給食も戦争で中断されたままでした。



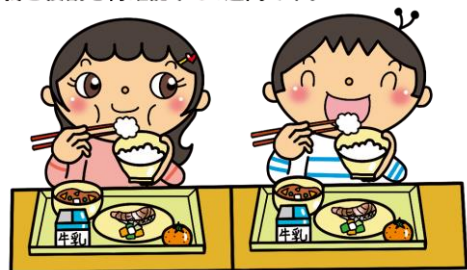
そのころの小学6年生の体は、今の小学4年生くらいのおきさだだったといいます。



この日本の様子を見て、外国から食べ物の援助がたくさん送られてきました。こうして昭和21(1946)年12月24日、学校給食がふたたび始まりました。



12月24日は学校が冬休みなので、1ヵ月遅らせた1月24日から「全国学校給食週間」が行われます。給食に感謝し、その意義と役割を再確認する1週間です。



いけだしょう とりくみ  
池田小での取組

かかくねん けいじぶつ きゅうしょくしつ てがみ  
○各学年の掲示物や給食室へのお手紙

ねんせい きゅうしょくいんかいじどう きかく じどうしゅうかい  
○5・6年生の給食委員会児童による企画(児童集会)

か きゅうしょく にほん さいしょ きゅうしょく こんだて ていきょう  
○24日の給食で、日本で最初の給食をイメージした献立を提供



こんげつ きゅうしょくしょうかい  
●今月の給食紹介

がつ か  
1月10日 ふすべもち

みやぎけんくりはらし きょうどりょうり いけだしょう せんせい おし りょうり だれ  
宮城県栗原市の郷土料理です。池田小の、ある先生から教えてもらった料理です。誰  
なのか当ててみてください。本当はお餅を使ってお雑煮のような感じで食べるそうです。  
た な りょうり きゅうしょく た  
食べ慣れない料理なので、給食では食べやすくアレンジをしています。

がつ にち ひ  
1月22日 カレーの日

ひ ひ きゅうしょく しゃだんほうじんぜんこくがっこうえいようしきょうぎ  
この日はカレーの日ということで、給食もカレーです。社団法人全国学校栄養士協  
かい がっこうきゅうしょくしゅうかん まえ こども この ぜんこく がっこうきゅうしょく  
会が、学校給食週間の前に、子供たちに好まれていたカレーを全国の学校給食メ  
ニューとして提供を呼びかけたことになみ、1982年に制定されました。

がっこう いえ みせ ちが み  
学校のカレーは、家やお店のカレーとはまた違ったうま味があってとてもおいしい、とい  
にんき  
つも人気です。

きゅうしょく  
●給食レシピ

パリパリサラダ

4人分

○作り方

- ①ワンタンの皮を油で揚げ、冷ましておく。
- ②野菜をゆでて冷やしておく。
- ③ドレッシングの材料を混ぜてざっと加熱して冷ましておく。
- ④野菜とドレッシングを和えて器に盛りつけ、上にワンタンの皮をトッピングする。

食品名	分量	
ワンタンの皮	16g	短冊切り
油	適量	揚げ油
キャベツ	140g	短冊切り
小松菜	60g	3cm
冷凍コーン	16g	みじん切り
にんじん	40g	せん切り
ド油	12g	大さじ1
レ酢	10g	小さじ2
ツ三温糖	1.2g	小さじ1/3強
シ塩	1g	小さじ1/5
ンこしょう	0.1g	
グしょうゆ	7g	小さじ1・1/6

※分量は、廃棄部分を含まない、正味重量です。

