

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

1月の給食目標

きも あいがとうの気持ちをもとう

がっこうきゅうしょく かてい しょくじ しぜん おんけい うえ な た おお ひと
学校給食も家庭での食事、自然の恩恵の上に成り立つものであり、多くの人の
くろう どりよく ささ こんげつ ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
苦労や努力によって支えられています。今月は「全国学校給食週間」もあります。この
き かい た もの たいせつ しょくじ かか ひと おも かんが
機会に、あらためて食べ物の大切さや食事に関わる人の思いについて考えてみましょう。

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん がっ いち
●全国学校給食週間(1月24~30日) ※池田小の給食週間は26~30日

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん がっこうきゅうしょく い ぎ やくわり り かい かんしん ふか がっこう
全国学校給食週間は、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
きゅうしょく いっそう じゅうじつ はってん はか もくてき じっし
給食のより一層の充実と発展を図ることを目的として実施されています。

がっこうきゅうしょく 学校給食のはじまり

写真:新淵崇義教諭 佐藤美春先生



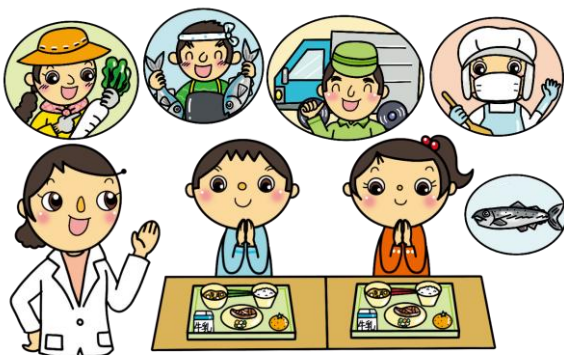
しょうがっこう であ けいだい いま きねん ひ た
小学校があったお寺の境内には、今は記念碑が建てられていま
す(山形県鶴岡市の大誓寺)。

めい じ ねん やまがたけんつるおかちょう げん つるおか
明治22(1889)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡
市)の小学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこ
られない子どもたちのために食事を出したのが
にほん がっこうきゅうしょく べんとう も
日本での学校給食のはじまりです。その後、
せんそう しょくじ だ せんそう しょくじ だ
戦争による食料不足で一時

ちゅうだん せん こん かいこく えんじょぶつ し
中断されてしまったものの、戦後、外国からの援助物資で
さいかい 再開することができました。



がっこうきゅうしょく やくわり 学校給食の役割



きゅうしょく はじ とうしょ こ えてい しょう せい せい
給食が始まった当初は、子どもたちへの栄養補
給が主な目的でした。しかし現在は、栄養バランス
のとれた食事で子どもたちの心身の発達や健康の
ぞうしん め ざ しょうしん しょうしん しょうしん しょうしん
増進を目指すことはもちろんですが、社会性や協
同の精神、自然環境の尊重、勤労を重んずる態度、
食文化や社会のしくみについて学ぶ、教育活動の一
環として行われています。

● 今月の給食紹介

1月22日 カレーの日

社団法人全国学校栄養士協議会が、学校給食週間の前に、子ども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するよう呼びかけたことにちなみ、1982年に制定されました。池田小の給食でも、大人気のカレーライスを作ります。

1月26日 給食週間 給食の始まり献立

給食週間にちなんで、明治22年に給食が始まった当時の献立とされている、「おにぎり、塩鮭、菜の漬物」を作ります。本校では、児童が自分で握る？包む？各自の好みに応じて作る「セルフおにぎり」として提供します。当時を再現した写真では、のりは付いていなかったようですが、おにぎりを作りやすいように焼きのりを一人一枚付けました。

1月27日 あげパンまつり

秋から始まったあげパンまつりですが、1月はグラニュー糖、黒砂糖の2種類を作ります。みなさんのアイデアで、4つの新しい味を取り入れることができました。ありがとうございました。いちごミルク味とカレー味は、さらにおいしくなるよう改良する予定です。

★あげパンの新しい味アンケート アイデア紹介★

- | | | |
|---------------------|---------------|-------------------|
| ・いちご味、いちごミルク味・・・17人 | ・チョコレート味・・・5人 | ・黒糖、シナモンシュガー、バナナ、 |
| ・シュガー、粉糖・・・10人 | ・レモン味・・・2人 | ラーメン、シュガーバター、黒ごま、 |
| ・カレー味・・・4人 | ・キャラメル味・・・2人 | たこ焼き、みかん、みたらし など |
| ・コーヒーマ味・・・3人 | | ・・・1人ずつ |

● 給食レシピ

ウインナーピラフ

4人分

食品名	分量	
米	230g	
米粒麦	30g	
油	2g	
鶏ガラスープ	360g	
油	4g	小さじ1
ウインナー	64g	5mm小口
玉ねぎ	50g	粗みじん
にんじん	30g	粗みじん
セロリー	3g	みじん
パセリ	2g	みじん
塩	2.5g	小さじ1/2
こしょう	少々	
ぶどう酒 白	5g	小さじ1
しょうゆ	1.6g	

※分量は、廃棄部分を含まない、正味重量です。

○作り方

- ①洗米し、吸水させておく。
- ②小鍋やフライパンに油を熱し、ウインナー、玉ねぎ、にんじん、セロリーを炒める。
- ③塩、こしょう、ぶどう酒、しょうゆで調味して、パセリを加えて具を仕上げる。
- ④①の米の水を切り、分量の鶏ガラスープと油で炊飯する。
- ⑤炊きあがったご飯に具を混ぜる。
- ⑥盛りつけてできあがり。

12月1日の給食メニューです。児童の皆さんだけでなく、試食会にご参加いただいた保護者の皆様にも好評でした。給食では、発色剤などの添加物が入っていないウインナーを使っています。また、鶏ガラや野菜からスープをとっています。市販の鶏ガラスープの素を使って作る場合は、塩分が含まれていることがあるので、ご注意ください。調整するときは、具に加える塩を減らしてください。

