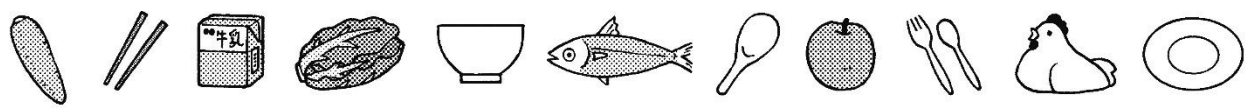
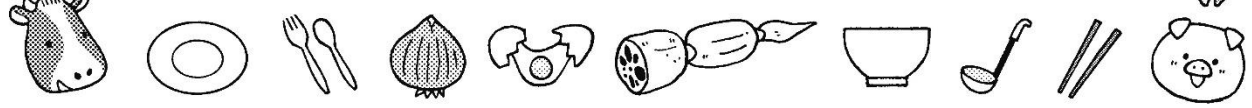


あけましておめでとうございます。新しい1年が始まりました。1月24日から30日は全国学校給食週間です。いつも食べている学校給食の始まりや意義、役割などについて考えてみましょう。



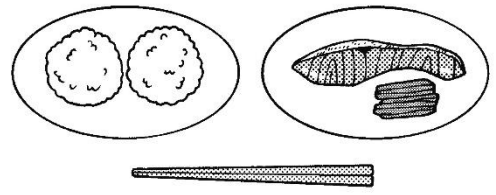
1月24日から30日は全国学校給食週間です

明治22年(1889年)に始まった学校給食は、戦争により一時中断しましたが、アメリカのLARA(アジア救済公認団体)等の物資援助を受けて再開されました。昭和21年(1946年)12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」と定め、その後、給食の意義や役割についての理解や関心を深める週間として、冬休みに重ならない1月24日から30日が「全国学校給食週間」になりました。



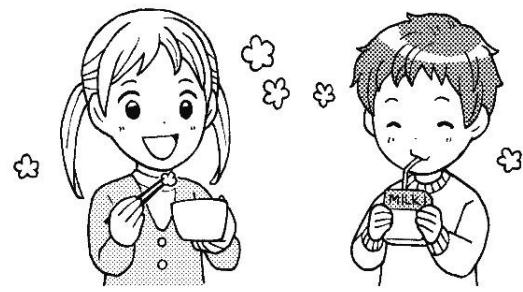
学校給食の始まり

学校給食は、明治22年(1889年)、山形県の忠愛小学校で、家が貧しい子どもたちへ無償で昼食を出したのが始まりといわれています。当時の献立は、塩さけ、おにぎり、漬物だったそうです。それから全国各地に学校給食が広まってきました。



給食はおいしい教材!

給食は、おいしい食事で体の成長を支えるだけでなく、栄養素の知識や望ましい食事のとり方、食事のマナーなどを身につけたり、行事食や郷土食を通して、地域の文化や伝統を学んだりすることができる教材でもあります。



©少年写真新聞社2020

保護者のみなさまへ

本年もよろしくお願いいたします。1月には全国学校給食週間があります。学校給食には子どもたちの心身の健康を助け、正しい食の知識や食生活を身につけさせる役割があります。家族での団らんの時間に、給食の思い出や好きだった献立などの事を話題にしてみてください。給食の内容は地域や世代間で違いがあるので、驚きや発見があることと思います。

学校給食週間のメニュー紹介

1月25日 (月)	テーマ：給食委員会(5年生)が考えたメニュー 献立：牛乳 ココア揚げパン 焼き肉サラダ わかめとたまごのスープ いちご いつもワゴンチェックや栄養黑板、お昼の放送など、毎日頑張っている給食委員会の5年生が考えたメニューです。人気のある献立を組み合わせたスペシャルメニューです。
1月26日 (火)	テーマ：日本で最初の給食 献立：牛乳 セルフおにぎり さけの塩焼き 白菜の塩昆布漬け 栄養すいとん オレンジ 明治22年に日本で始めて給食が始まった頃のメニューは、おにぎり、焼き鮭、漬け物だけでした。これだけでは栄養が不足するため、給食では牛乳、すいとん、果物がついていますが、食べ物がなかった時代のことを考え、お腹いっぱい食べられることに感謝しましょう。
1月27日 (水)	テーマ：給食委員会(6年生)が考えたメニュー 献立：牛乳 鶏とほろご飯 ちくわの磯辺揚げ れんこんサラダ もやしのみそ汁 わらび餅 給食委員会の6年生が考えたメニューです。おいしいだけでなく、旬や栄養バランスも意識した献立です。
1月28日 (木)	テーマ：6年1組が考えたメニュー 献立：牛乳 ご飯 和風ハンバーグ もやしのナムル わかめスープ みかん 6年生は家庭科の授業で給食の献立作りに取り組みました。各クラスの代表献立を給食で実施します。6年1組の代表献立は、みんなが好きなハンバーグを主菜とした献立です。
1月29日 (金)	テーマ：6年2組が考えたメニュー 献立：牛乳 ご飯 さばのみそ煮 わかめ入り和風サラダ けんちん汁 いちご 6年2組の代表献立は、秋から冬が旬の魚、さばを使った献立です。デザートのお菓子は、冬から春が旬の果物です。

1月の献立より、レシピ紹介

ポテト春巻き

《材料》10本分

- じゃがいも …… 3個(600g)
- ベーコン …… 5枚
- こしょう …… 少々
- スライスチーズ …… 5枚
- 春巻きの皮 …… 10枚
- 小麦粉 …… 大さじ1
- 水 …… 大さじ1
- 揚げ油 …… 適宜

《作り方》

- ①じゃがいもは皮をむき、太めのせん切りにする。
- ②ベーコンは1m幅の短冊切りにする。
- ③スライスチーズは1枚を2等分に切る。
- ④じゃがいもを固めにゆでて水気を切り、こしょうを振る。
- ⑤④にベーコンを混ぜる。
- ⑥春巻きの皮でスライスチーズ1/2枚と10等分した⑤を包む。
- ⑦水溶き小麦粉で巻き終わりを止め、中温の油できつね色になるまで揚げる。



人気のメニューです。ぜひ揚げたてを食べて下さい。
塩は加えなくてもベーコンとチーズの塩分、春巻きの皮の香ばしさでおいしく食べられます。