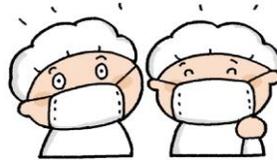




令和5年 1月
流山市立常盤松中学校
流山市立西初石中学校

新しい年を迎えました。みなさんはどんな冬休みをすごして
ましたか？ さて、1月24日から1月30日までは、全国学校給
食週間です。いつも食べている給食に目を向けて、給食の役割に
ついて考えてみましょう。



給食はおいしく食べられる教材です！

子どもたちは、学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴を学んだり、
教科で学んだことに関連した食品や料理を食べて、学習内容を確認したりするこ
とができます。どのような献立があるのかを献立表を見て確認してみましょう。

→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
おにぎり・塩さけ・ 菜の漬物	ミルク(脱脂粉乳)・ トマトシチュー	コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ ポタージュスープ・コロケ・ せんキャベツ・マーガリン	ソフトめんのカレーあん かけ・牛乳・甘酢あえ・ 果物(黄桃)・チーズ	カレーライス・牛乳・塩もみ・ 果物(バナナ)・スープ

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。



知っているかな 学校給食の歴史

学校給食の始まり

日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で出されたものでした。現在は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして教材としての役割があります。



脱脂粉乳って何？

脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除き、乾燥させて粉にしたものです。現在も「スキムミルク」として販売されています。学校給食は戦争で一時中断となりましたが、太平洋戦争後、食料不足で苦しむ子どもたちのためにアメリカなどからの脱脂粉乳などの援助物資を受けて再開することができました。



家族で食事をしよう

家族と一緒に食べると、コミュニケーションを図りながら楽しく食べることができ、規則正しい時間に食べられたり、栄養バランスのよい食事が食べられたりするなど、よい点がたくさんあります。家族で食事をする時間を増やしませんか？

《献立紹介》 油で揚げると口を開けて笑っているように見える演技の良い中国の揚げ菓子です。とても好評でした♪



♡ 開口笑(かいこうしょう) (約5個分)

- ★小麦粉 160g
 - ★ベーキングパウダー 小1強
 - ★卵 L1個
 - ★砂糖 60g
 - ★バター 15g
 - ★白ごま 適量
 - ★揚げ油 適量
- ①小麦粉、BPを合わせふるっておく。
 - ②バターは湯煎し、やわらかくしておく。
 - ③卵に砂糖を入れてよく混ぜ、②のバターを入れてよく混ぜる。
 - ④小麦粉を加えてよく混ぜる。
 - ⑤丸めて白ごまをしっかりとまぶし、160～170℃の油で揚げる。

※ごまは、取れやすいので生地に混ぜ込んででも美味しいです。
余分な水分を加えようとまく割れた状態に揚がらないので注意を。
給食のサイズで作っていますが、少し小さく作れば揚げやすくなります。

