

# きゅうしょくたより

令和4年1月  
流山市立八木北小学校



1月24日から30日は

## 全国学校給食週間

学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。

全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高めるための1週間です。

### 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。

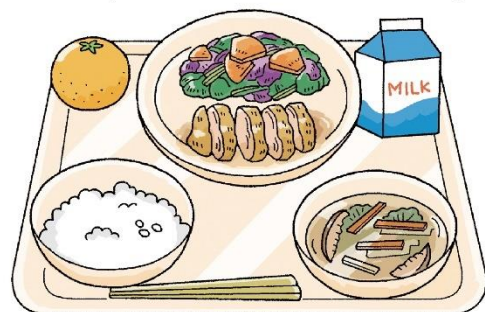


#### 脱脂粉乳って何？

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。



### 給食は生きた教材



給食の時間では、準備から片づけの実際の活動をくりかえし行うことで、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけることができます。

### 家族で給食について語り合ってみませんか



好きな献立や給食時間の印象深い出来事など、給食の思い出を家族みんなで話してみましょう。今の給食と昔の給食の違うところ、同じところなどを知ることができるといいかもしれません。

### 「全国学校給食週間」に地場産物や郷土料理などを取り入れました！

24日（月）

「いわしのかばやき丼」



千葉県銚子港に水揚げされるいわしの量は日本一です。

「にんじん」→千葉産です。



「大根、わけねぎ、小松菜」→流山産です。

26日（水）

「ほうとう」 山梨県の郷土料理で、



かぼちゃなどが入った煮込みうどんです。

「安倍川もち」 きな粉をまぶしたお餅。静岡県安倍川が名前の由来です。

28日（金）

「長野県信濃町の郷土料理」

信濃町は流山市の姉妹都市です。「野沢菜漬け」は、長野県の特産物です。「山賊焼き」は鶏肉に下味・片栗粉をつけて揚げたもので、長野県のご当地グルメです。「大平汁」は、お祝い事の時に食べる具たくさん汁物です。

25日（火）

「石川県能登町の郷土料理」



能登町は流山市の姉妹都市です。「いか」や「ぶり」などの魚がたくさんとれます。

「いしる鍋」には、「いか」から作った「いしる」という調味料が入っています。「治部煮」は、鶏肉や焼麩、野菜が入った煮物です。

27日（木）

「オランダ料理」



明治23年に開通した利根川と江戸川を結んだ利根運河を設計したのはオランダ人技師ムルデル。また昨年、東京オリンピックでは、流山市はオランダのホストタウンとなり、女子バレーボールや車椅子バスケットボールの代表選手が事前キャンプをするなど、関わりのある国です。「ソーセージ」には甘酸っぱい「アップルソース」をかけ、じゃがいも、にんじん、玉ねぎを煮てつぶした「スタンポット」が付け合わせです。

#### 今月の献立より

【小松菜のごま炒め】 ※簡単にできる副菜です！

（材料）1人分 小松菜30g しめじ10g 人参10g 油揚げ5g サラダ油  
しょうゆ みりん 酒 けずり節 白すりごま

（作り方）①小松菜は2～3cmに切る。しめじはほぐし、人参は千切り、油揚げは短冊切りにする。②フライパンに油を熱し、人参、しめじ、油揚げ、小松菜の順で炒め、調味料で味付けし、削り節、白すりごまを混ぜて出来上がり。

★裏面にも食に関する情報を掲載しています。どうぞご覧ください。