

給食だより 1月号

尼崎市立名和小学校

3学期の給食が始まります。

お正月のおせち料理にちなみ、「黒豆とちりめんのごままぶし」「紅白なます」「白玉ぞう煮」を取り入れています。

また、1月25日(月)～29日(金)は、名和小学校の給食週間です。給食委員会のみなさんによる計画も進んでいます。楽しみにして下さいね。



今期のこんだてより



1月12日(火) 行事食

ごはん 牛乳 黒豆とちりめんのごままぶし
紅白なます 白玉ぞう煮

おせち料理にちなんだ献立にしています。「黒豆」には、一年をまめに過ごせますようにとの願いが込められています。



1月19日(火) 食育の日

パン 牛乳 ポークカツ きのこのソテー
フォースープ

フォーは、ベトナム料理を代表する米の粉で作られた平たい麺です。とり肉やチンゲンサイなどの野菜と一緒にスープにしています。



1月27日(水) かぼちゃプリン

プリンの材料にかぼちゃのピューレを混ぜて給食室でカップに流し入れてオーブンで焼きます。甘さひかえめです。

1月29日(金) ぼんかん

ぼんかんはみかんの仲間です。1896年に台湾から鹿児島県に苗木を導入して栽培が始まりました。果肉は、多汁で香りが高く、甘味が強く酸味が少ないです。果皮はむきやすいので食べやすいです。

カロテン、ビタミンB1,Cがたくさん入っているので今の時期かぜ予防にいいです。



1月29日(金) 新献立 じゃがいものごま炒め

じゃがいもをごま油で炒め、ごまをまぶします。



3学期の給食は、1/8(金)から始まります。

1月24日～30日は全国学校給食週間です

毎日食べている給食について考えてみましょう。

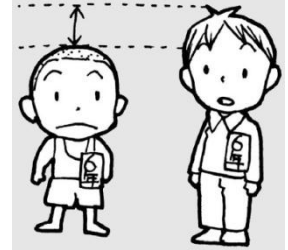
学校給食が始まって今年で125年。
明治22(1889)年、山形県鶴岡市の忠愛小学校で、家が貧しくお弁当を持ってこられない子どもたちのために食事を出したのが始まりです。



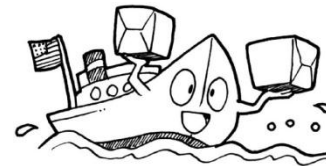
戦争による食料不足で、学校給食は中断されました。



昭和20年、日本は戦争が終わったばかりで、食料が不足し、みんなおなかをすかせていました。



そのころの小学6年生は、今の4年くらいのからだの大きさでした。

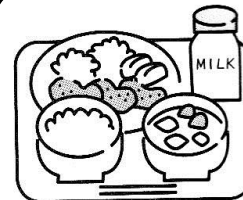


日本の子どもの様子を見て、アメリカから脱脂粉乳などがたくさん送られてきて学校給食を始めることになりました。



昭和21年12月24日に行われ「学校給食感謝の日」とされました。
昭和25年、冬休みと重ならないよう1ヶ月後の1月24日からの1週間を「学校給食週間」とすることが決まりました。

名和小学校の給食週間は1月25日～29日です。



現在では食糧不足だった戦後から大きく変わり、何が自分に必要かを選び、考えて食べることが求められています。
学校給食も、皆さんの食生活のお手本となるように考えられて、献立がきめられています。