

1月 給食だより



令和5年1月10日
横浜市立森の台小学校
校長 大幸 麻理
給食部

年末年始、とても寒い日が続きました。給食の良いところのひとつに、温かい汁が出されることがあるでしょうか。温かいだけでなく、だしや素材の旨味が味わえ、体に必要な栄養がとれます。体を温めて、寒さに負けずに1年の総仕上げをしていきましょう。

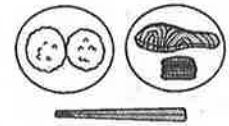


《1月の献立について》

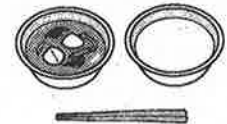
- ◎日本の伝統的な食文化を伝えるために、正月料理を取り入れました。(白玉ぞう煮・なます)
- ◎給食週間にちなんだ献立を取り入れました。
 - ・給食の歴史伝える献立・・・セルフおにぎり
 - ・横浜に関わりの深い献立・・・すき焼き風煮
 - ・給食にかかわる人に感謝の気持ちをもてる献立・・・とんカツ
- ◎冬に美味しい旬の食品を取り入れました。(ぶり・ごぼう・ブロッコリー・ほうれんそう・はくさい・しゅんぎく・こまつな・だいこん・みずな・ぼんかん・ゆず)

*****給食の歴史*****

○明治21年(1889年)山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、食事が満足にとれない児童を対象に無償でおにぎり・塩鮭・漬物を提供したことが始まりです。



○第二次世界大戦が終わり、昭和21年(1946年)12月24日から学校給食(脱脂粉乳・シチューなど)が再開されましたが、学校が冬休みなので、1ヶ月遅れの1月24日が(給食記念日)になりました。



○昭和27年(1952年)完全給食が全国すべての小学校を対象に実施されました。

(代表的な献立・・・コッペパン・脱脂粉乳・鯨肉の竜田揚げなど)



○昭和51年(1976年)学校給食制度に米飯が正式に導入されました。

(代表的な献立・・・(カレーライス：牛乳・スープ・果物など)

現在、学校給食は児童たちの心身の発達や健康を支え、食に関する指導をすすめるための教材になり、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の重要な役割を担っています。

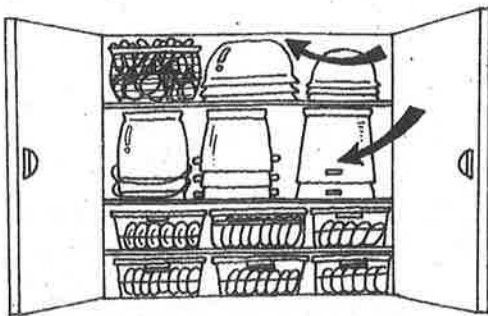


*****給食の衛生*****

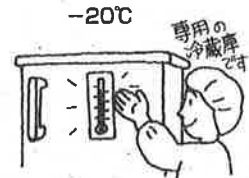
給食で使われる食材は調理される前のもの、調理されてからの料理を予測できない事故発生に備えて、50gずつ取り、-20℃で2週間保存しています。

食器や食缶等は、洗浄した後、熱風で殺菌するために保管庫に翌日まで入れておきます。

食器食缶熱風保管庫



50g



-20℃

専用の
冷蔵庫です

2週間以上

森の台小学校の給食週間1月16日(月)~27日(金)

給食週間のテーマ

~調理員さんに感謝し、給食をバランスよく食べ、健康な体をつくろう~
をもとに活動します。



*寄せ書き・・・給食週間のテーマに沿って、各クラスで調理員さんに向けた「寄せ書き」を作ります。(2月9日からワイワイホールに掲示します。)

*朝会・・・16日(月)給食委員会が給食週間の「テーマ」を発表します。

*魚釣り・献立的当てゲーム・・・中休み 体育館 (1・2・3年)

*4・5・6年は2月(後日お知らせします)

○ 1年 16日(月)

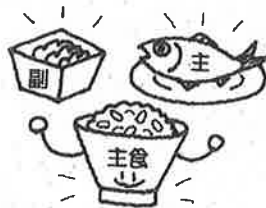
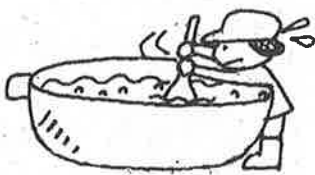
○ 2年 17日(火)

○ 3年 20日(金)

「魚のことがわかるカード」・「給食運勢占いおみくじ」などを作成しています。

*ビデオ放送・・・16日(月)12:45~「牛乳の栄養について」給食委員会

17日(火)12:45~「おいしい給食ができるまで」調理室内の様子



*1月の追加献立のお知らせ

- ・12日(木)焼き芋(安納芋)
- ・25日(水)焼きのり
- ・30日(月)焼き鮭



七草がゆ

1年間病気をせず、無事に暮らせることを祈って、1月7日に七草がゆを食べます。七草には、それぞれからだのためになるはたらきがあります。また、お正月でごちそうを食べたおなかを、おかゆで休ませる意味もあります。

