

ぱくぱく



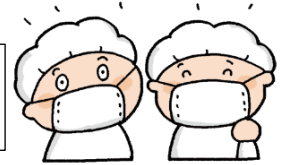
令和 3 年 1 月 7 日

横浜市立豊田小学校

インフォメーション 1月

あけましておめでとうございます。本年も栄養士と調理員、全員で力を合わせ、安全でおいしく温かい給食をつくってまいりますので、よろしく願いいたします。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欲しいなと思います。

今年(ことし)の給食は1月8日からです。



1月の献立

*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。(白玉そう煮・なます)

*給食週間にちなんだ献立を取り入れました。

- ・給食の歴史を伝える献立…セルフおにぎり△(21日)
- ・横浜に関わりの深い献立…すき焼き風煮・麻婆豆腐・五目焼きそば
- ・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・ブロッコリー・ほうれんそう・こまつな・ごぼう・はくさい・しゅんぎく・かぶ・だいこん・みずな・いよかん・ぽんかん・ゆず)

*献立変更

- 12日 はいがごはん・牛乳・ひじきごはんの具・魚のから揚げ・けんちん汁
→はいがごはん・牛乳・サーモンフライ・ひじきの炒め煮・けんちん汁
- 22日 ロールパン・牛乳・五目焼きそば・ミックスフルーツ
→米粉パン・牛乳・五目焼きそば・ミックスフルーツ(みかん缶をしらぬい缶に変更)
- 27日 ごはん・牛乳・白身魚のチリソース・ゆで野菜・茎わかめスープ
→ごはん・牛乳・めかじきのチリソース・ゆで野菜・茎わかめスープ

※21日はセルフおにぎりを作る日ですが、4年生はお出かけで居ないため、4年生のみ14日にセルフおにぎりができるように焼きのりを付けます。

12月の給食をふりかえって

☆残りの少ない献立☆

- 1位 ポークカレー 0.2% (1人分)
- 1位 チキンライス 0.2% (1人分)
- 3位 鶏肉の竜田揚げ 0.8% (4人分)

★残りの多い献立★

- 1位 五目豆 7% (35人分)
- 1位 ボイルドキャベツ 7% (35人分)
- 3位 ミネストローネ 6% (30人分)
- 3位 呉汁 6% (30人分)

※ご飯・パン・牛乳を除いたものになります。



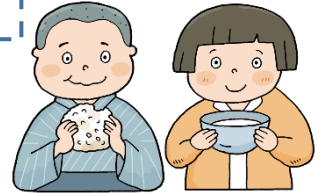
1月24日から30日は

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。

学校給食の献立の移りかわり

明治22年



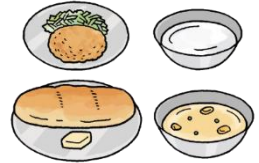
おにぎり・焼き魚・漬物

昭和22年



ミルク(脱脂粉乳)・トマトシチュー

昭和25年



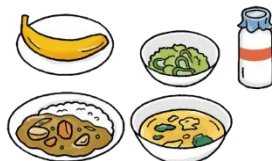
コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ポタージュスープ・コロケ・せん切りキャベツ・チーズ

昭和40年



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

昭和52年



カレーライス・牛乳・塩もみ・果物(バナナ)・スープ

今の給食とくらべたり、ご家庭で給食の思い出を話したりしてみたいです！

