

あけましておめでとうございます

冬休みはいかがでしたか。早いもので今年度もあと数ヶ月となりました。今の学年で給食を食べる日も残りわずかです。残りの1日1日を大切に過ごしていきたいですね。

1月24日～30日は全国学校給食週間です！

明治22年に始まった学校給食は戦争により一時中断しましたが、ラウ（アメリカの民間団体）などからの援助を受け、昭和21年の12月24日に三都県（東京・神奈川・千葉）で試験的に実施され、その後、再開されました。この日を記念し、「学校給食感謝の日」が定められました。その後、給食の意義や役割についての理解や関心を深める週間として、冬休みに重ならない1月24日から30日を「全国学校給食週間」としました。

この期間中、給食ならではの献立や東京都産の食材などを給食に取り入れる予定です。



○1月24日 給食開始当時の献立

給食が始まった時の献立は「おにぎり、塩ざけ、菜の漬物」でした。また戦後、食糧事情が悪かったときは主食の米に代わる代用食として「すいとん汁」が食べられていました。

○1月25日 昭和30年代に揚げパンが登場

今から60年くらい前の昭和30年代の給食の主食はパンでした。揚げパンが給食のメニューとして出されるようになったのは、小学校に勤務していた調理師が、時間が経って固くなってしまったパンをおいしく食べてもらえるように調理し、欠席していた子供の家に届けさせたことがきっかけだといわれています。

○1月26日 青森県郷土料理

青森県の郷土料理として「煮こもり」と「せんべい汁」を提供予定です。煮こもりは、さつまいも、こんにゃく、しいたけなどを煮込み、でんぶんでとろみをつけて冷めにくくした料理です。

○1月29日 韓国料理

韓国料理として「キムチチゲ」と「ナムル」が登場予定です。ナムルは朝鮮半島の家庭料理の一つです。もやしなどの野菜や、ぜんまいなどの山菜を塩ゆでにして調味料とゴマ油で和えたものをナムルと言います。

○1月30日 東京都郷土料理

「深川めし」は東京都の郷土料理です。メダイと明日葉は伊豆諸島産のものを使う予定です。



伊那市からしめじの提供

◆1月17日のしめじ◆

1月17日に新宿区と友好都市である長野県伊那市からしめじの無料提供をしていただくことになりました。9月にはブロッコリー、11月にはりんごを提供してもらいました。今年度は今回のしめじで最後となります。「白菜としめじのみそ汁」として給食に登場予定です。



無病息災を願う

「七草がゆ」

お正月には様々な行事がありますが、食べ物に関係するものも多いようです。1月7日の朝に、七種の野菜や野草を入れたおかゆを食べます。これを「七草がゆ」といい、昔からこの日におかゆを食べると1年を健康に過ごせるといわれてきました。

給食では1月10日に「七草あんかけごはん」を提供予定です。

○春の七草○

- ・せり
- ・なすな
- ・ごぎょう
- ・はこべら
- ・ほとけのざ
- ・すずな（かぶ）
- ・すずしろ（大根）



雑煮いろいろ

みなさんの家で食べている雑煮のおもちは、どのような形をしていますか？丸もちですか、角もちですか？雑煮に使われているおもちは地域によって違います。関西地方では「円満」の意味を持つ縁起物の丸もちが使われ、関東地方や寒冷地では、手早く数多く作れる角もちがよく使われるそうです。さらに雑煮の汁も関西風は白みそ仕立て、関東風ではすまし汁が多いようです。



ひとこと （給食への感想・ご意見等がありましたらお寄せください）