

◎給食週間について◎



日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日~30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

全國学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思います。



学校給食の移り変わりを見てみよう！



給食週間にあたり、大平地域では先生方の思い出メニューを献立に入りました。

- 1月16日 大平南中：原一世先生 揚げパン(ココア)
- 1月21日 大平中央小：立川奈波先生 スラッピージョー
- 1月22日 大平中：植木裕子先生 わかめごはん
- 1月23日 大平南小：木村栄一先生 揚げパン(砂糖)
- 1月24日 大平東小：岸永里奈先生 赤飯・竜田揚げ
- 1月30日 大平西小：木曾千鶴先生 しょうゆラーメン



メニューについてのエピソードやみなさんへのメッセージは、給食時に放送でお伝えします。

◎リクエスト献立◎

大平南小6年生が、栄養等を考えて作ったリクエスト献立を提供します。

- 17日 テーマ「体をあたたかく！」
献立：ごはん 牛乳 豚肉とごぼうのかりん揚げ キムチ和え 厚揚げのみぞ汁
- 28日 テーマ「人気献立」
献立：ごはん 牛乳 野菜カレー 鶏肉のごまだれ焼き 磯香あえ みかん



◎ 食育の授業 ◎

11/22.26.29 12/3 大平中3年生

技術・家庭科(家庭分野)の授業「幼児のおやつ」で、家庭科担当の先生と栄養教諭で「たまごボーロ」の調理実習をしました。生徒は「口の中の水分がもっていかれる感じ。幼児は唾液が多いからですね。」等と感想を書いていました。



12/3 大平中央小4年生⇒

「食べ物について考えよう」の授業を学級担任と栄養教諭で実施しました。子ども達は「命の大切さを知って感謝して残さず食べていきたい」「食べたら自分の命になるし、いただいた命をつなげることができる」などとふりかえりを書いていました。



◎学校給食レシピ紹介◎

学校給食大人気メニュー「コールスローサラダ」

◇材料(4人分)

- キャベツ 140g
- にんじん 40g
- コーン缶 40g

【ドレッシング】

- 卵不使用のマヨネーズ 24g
- レモン果汁4g
- さとう0.8g
- 塩こしょう少々

◇作り方

- キャベツとにんじんは千切りにして、ゆでて冷却する。
- コーン缶は開缶して水を切る。
- ドレッシングの材料を合わせておく。
- ①と②を③のドレッシングである。

◇おすすめポイント 12月3日のメニューでした。

次の日におうちの方から「野菜嫌いの孫が、学校の給食はおいしいと食べてくれる。家でも作りたいので、レシピを教えて欲しい。」と給食センターにお電話をいただきました。教えて欲しいと言われたコールスローサラダとにんじんしりしりをご紹介します。

学校給食大人気メニュー「にんじんしりしり」

◇材料(4人分)

- ツナ 40g
- にんじん 100g
- しょうゆ 8g
- こしょう 少々

◇作り方

- にんじんは千切りにする。
- フライパンにツナとにんじんを入れて炒める。
- にんじんがお好みの固さになったら、しょうゆとこしょうを入れる。

◇おすすめポイント 10月9日のメニューでした。

これも保護者の方から「レシピを教えてほしい。」と言われた料理でした。