

きゅうしょくだより

高崎市立西部小学校No.27
平成30年 1月

おうちのひとといっしょにみてください。

新年あけましておめでとうございます

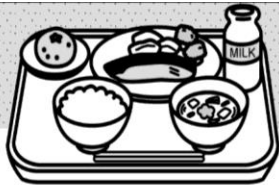
ふゆやすが終わり、あたらしはじまりました。今の学年で過ごす期間も残りわずかです。「1月は行く、2月は逃げる、3月は去る」というように、この3か月間はいつも以上に時間が過ぎるのを早く感じる時期です。

また、長い休み明けは、体調を崩しやすく、かぜやインフルエンザにも注意が必要です。早寝・早起き、食事を3食しっかりとる、生活リズムを整えて健康第一に過ごしてほしいと思います。

西部小給食室は、今年も力を合わせて、安心・安全でおいしい給食作りに取り組んでいきますので、どうぞよろしくお願いたします。

1月24日
～30日

全国学校給食週間



学校給食の歴史



明治22(1889)年に山形県にある私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのために昼食を提供したのが始まりとされています。その後、全国へ広まりますが、戦争による食料不足のため、中止せざるをえなくなりました。



戦争が終わり、昭和22(1947)年に学校給食が再開されます。子どもたちの栄養不足を改善するため、外国の支援団体などから届けられた脱脂粉乳や小麦粉、缶詰などを使った給食が提供されました。

脱脂粉乳で作られたミルクは、大きなミルクポットに入れて教室に運ばれました。

※昭和21年12月11日、文部、厚生、農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」が発せられ、戦後の学校給食の方針が定まりました。同年12月24日、東京、神奈川、千葉の三都県の学校で試験給食が実施され、この日を記念日としましたが、通常は冬休みのため、1か月後の1月24日から1週間で「全国学校給食週間」になりました。

西部小 学校給食週間 1月19日～26日

西部小では、1月19日～26日を学校給食週間とし、学校給食について考え、関心と理解を深め、食への感謝の気持ちを持つことを目的としています。

また、26日には、給食集会で給食委員さんによる「栄養のはたらきについて」の劇やクイズを行います。給食週間の前の週は、日本で最初の給食や昔のカレー・揚げパンの再現や、給食週間の期間中は、普段なかなか会えない給食技士さんとの会食や日本各県の郷土料理を給食に取り入れしました。お楽しみに!!



西部小学校の給食を紹介します



19日(金)	<p>麦ごはん 牛乳 昔の給食のカレー ミックスサラダ</p> <p>戦後、まだ、お肉が貴重だった時代、お肉の代わりに魚肉ソーセージを使ったカレーを再現して作ります。</p>
22日(月)	<p>麦ごはん 牛乳 ごぼうと豚肉のごま炒め 三平汁(北海道郷土料理)</p> <p>ごぼうと豚肉のごま炒めは、前橋市の給食から紹介されたメニューです。塩鮭や鱈と大いごにんじん根、人参、ねぎなどが入った北海道の汁物です。家庭により具材や味付けが異なります。</p>
23日(火)	<p>肉まん 牛乳 ちゃんぽん類(福岡県郷土料理) ナムル</p> <p>鎖国時代、日本で唯一の開港地として外国文化を受け入れた長崎県が生み出した庶民の味が「ちゃんぽん」です。</p>
24日(水)	<p>麦ごはん 牛乳 がめ煮(福岡県郷土料理) だまこ汁(秋田県郷土料理) りんご</p> <p>博多の方で「いろいろな材料を」寄せ集める」という意味の「がめくりこむ」からがめ煮と名づけられました。お米を潰して丸めてつくった「だまこ餅」の入ったの汁物です。</p>
25日(木)	<p>ミルクパン 牛乳 ほうとう(山梨県郷土料理) ししゃものフリッター ぼんかん</p> <p>「ほうとう」という名前は、甲斐の国(昔の山梨県)の武将武田信玄が、戦の中、自分の刀で食材を切り、家臣にふるまったことから「宝刀」と名づけられたそうです。</p>
26日(金)	<p>麦ごはん 牛乳 さばのみそ煮 はりはり漬け和え すいとん(群馬県郷土料理)</p> <p>群馬県は、小麦の生産量全国4位を誇ります。おつきりこみや焼きまんじゅうなどの「粉食文化」が昔から根付いてきました。具だくさんのすいとんを食べる中から温まりましょう。</p>

高崎市学校栄養士会のホームページをご覧ください。
給食のレシピの紹介や楽しいキッズクイズがのっています。
「高崎市学校栄養士会」で検索してください。

<http://www.city.takasaki.gunma.jp/docs/2013122601275/>