

1月給食たより

令和7年1月8日(水)
中野区立桃園第二小学校
校長 山田 研二
栄養士 高岸 佳奈

あけましておめでとうございます。みなさんはどのようなお正月を過ごしたでしょうか。
1月は寒さが厳しく、体調を崩しやすい月です。年末年始で乱れてしまった生活リズムを
と整えるためにも、早寝・早起き・バランスの良い食事一日を元気に過ごしましょう。

12月の給食トピックス

◎たいめし

12月5日(木)に5年生を対象に愛媛県愛南町の「ぎょしょく出前授業」があり
り漁業について学習しました。当日の給食では、愛南町産の鯛を使って「たい
めし」を作りました。鯛頭と中骨から出汁をとり、鯛の身と一緒に炊き込みました。
とても人気でよく食べていました。



◎手作りパン

12月14日(土)学芸会の日「手作り丸パン」を作りました。いつもはパン屋さ
んから届くパンを提供していますが、この日は給食室で生地から手作りしました。
時間と手間がかかりますが、調理員さんが朝早くから準備をしてくださりととてもおい
しく焼き上がりました。



1月の給食目標「給食について考えよう」



ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
全国学校給食週間（1月24日～30日）

◎学校給食のはじまり

学校給食は、明治22年に山形県の忠愛小学校で家が貧しい子どもたちへ無償で昼食を提供したことが始まりです。当時の献立は塩さけ、おにぎり、漬物でした。その後、戦争のために中断されてしまいましたが、戦後の食糧難により、児童の栄養状態が悪化したことから給食の必要性が高まり、再開することになりました。昭和21年12月24日に試験的に実施され、この日を学校給食感謝の日と定めていましたが、冬休みと重ならない1月24日から30日を「全国学校給食週間」とすることになりました。学校給食の意義や役割について関心を高める一週間にしたいと思います。

◎給食はおいしい教材

給食は、栄養バランスのとれた食事で身体の成長を支えるだけでなく、正しい栄養素の知識や食事のマナーなどを身につけたり、行事食や郷土食を通して、地域の文化や伝統を学んだりすることができる教材でもあります。

とくべつこんだて ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん も あ
特別献立で全国学校給食週間を盛り上げます！

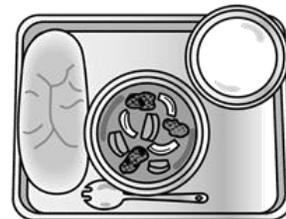
★24日（金）北海道の郷土料理「鮭のちゃんちゃん焼き」

★27日（月）昭和30年頃の給食を再現

★28日（火）東京都の郷土料理「深川めし」

★29日（水）韓国料理「チーズタッカルビ、トックスープ」

★30日（木）イタリア料理「スパゲッティペスカトーレ、桃のパンナコッタ」



昭和30年代
コッペパン・カレーシチュー