



1月給食だより

令和5年1月10日
調布市立第二小学校
校長 安藤 力也
栄養士 北田みちる

新年をむかえ、気持ちも新たに3学期が始まりました。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い、栄養バランスの良い食事をしっかり食べて、引き続きインフルエンザや新型コロナウイルス感染症などの感染症予防に努めて元気にすごしましょう。給食室でも、今年も安全で安心な給食を毎日届けられるよう、努めて参りますのでどうぞよろしくお願いいたします。

■ 1月の献立より

12月は給食目標『郷土料理や行事食を知ろう』に合わせて、給食委員さんが調べてくれた様々な県の郷土料理(ご当地グルメ)が登場しました。初めて給食に登場した献立もありましたが、おいしかったという声とともに空っぽの食缶が戻ってくるクラスもあり、うれしかったです。

12月に入りきらなかった以下の献立が1月の給食にも登場します。お楽しみに。

11日 福岡県 がめに

正月やお祝いの席などでよく作る料理で、名前の由来は、福岡の方言で寄せ集めるという意味の「がめくりこむ」という説がある。

16日 沖縄県 ソーキそば(沖縄そば)

そば粉は使わず、小麦粉で作っためんを使う。スープのだしは豚骨とかつおだしとする。沖縄そばは三枚肉、ソーキそばはソーキ(スペアリブ)がのっている。



全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割について理解や関心を高めることを目的としています。

二小では25日から27日にかけて、学校給食の歴史がわかる給食を提供します。実際に食べて給食の歴史を感じてみてください。

○25日の給食:セルフおにぎりごはん, 鮭の照り焼き, わかめときゅうりの酢の物, 豚汁



給食の始まりは、明治22年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)のお寺に開校された小学校のお坊さんが、お寺で手に入る食材を使っておにぎりや魚や漬物を作って提供したことが始まりです。25日の給食では、このことにちなんだ給食です。セルフおにぎりごはんは、ごはんとのりを配ります。おはしで上手にくるんで食べられるかな。

○26日の給食:コッパン, くじらとポテトのアングレーズ, キャベツとコーンのソテー, すいとん



戦後、アメリカから寄贈された小麦粉を使ったパンや、当時安価だったクジラ肉が給食によく出ていました。今はパンよりもごはんを出す頻度が高いですが、昔は調理器具等の関係でパンが多かったようです。この日は当時の給食をイメージして、コッパンとくじらのアングレーズを給食に出します。

昭和25年に、アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まりました。

昭和30年代後半には脱脂粉乳のミルクが牛乳へと切り替わり、コッパン以外のパンやソフトめんなど、主食の種類が増えていきました。米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことです。

○27日の給食:ソフト麺のカレーうどん, ポテト入りフレンチサラダ, いちご



パン以外の主食として、昭和38年ごろからソフトめんが導入されました。袋に入っている状態で麺に切れ目を入れて短くして食べていたそうです。給食でもソフトめんを提供します。いつものうどんやスパゲッティのめんとの違いを味わってみてください。