



# 1月給食たより

家庭数

令和4年1月11日  
調布市立第二小学校  
校長 加藤 正孝  
栄養士 北田みちる

新しい1年が始まりました。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。学校給食においても、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たします。



1/24~1/30  
「全国学校給食週間」



がっ こう きゅう しょく むかし いま  
学校給食の昔と今

今月は、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、全国学校給食週間があります。二小では25日から28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。

## 〇25日の給食：塩むすび、鮭の南部焼き、白菜のおかか和え、具だくさん味噌汁



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で貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちのためにおにぎりと鮭と漬物を提供したのが始まりです。当時の給食をイメージした給食を作ります。当時の食事だけでは今のみなさんにはエネルギーが足りないので、二小の給食では具だくさんの味噌汁をつけます。

## 〇26日の給食：コッペパン、くじらのアングレース、キャベツとコーンのソテー、ワンタンスープ



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の方が出る頻度が高いですが、昔は調理器具等の関係でパンが多かったようです。くじらも今は捕鯨規制のため、手に入りにくいです。この日は当時の給食をイメージして、コッペパンとくじらのアングレースを給食に出します。

## 〇27日の給食：ソフト麺、ミートソース、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。いつものスパゲッティのめんとの違いを味わってみてください。

## 〇28日 チキンカレーライス、コーンサラダ、サイダーポンチ



昭和51年頃に正式にごはんが導入されました。このころから、今も人気のカレーライスが登場したそうです。この日の給食には、カレーライスと、二小で人気のサイダーポンチを給食に出します。

## 〇6年生のリクエスト献立の実施

3学期がスタートし、6年生が二小の給食を食べられるものこり3か月となりました。6年生には2学期中に一人一人に、アンケートを行いました。リクエストの出たメニューはなるべく1月から3月にかけて、給食に出す予定です。自分の書いたメニューが給食に出るか、楽しみにしてください。アンケートと一緒に給食室へのメッセージも書いてもらいました。どれも給食室への感謝や、いつも給食を楽しみにしているといったうれしい内容ばかりでした。3学期もみなさんが学校に来るのが楽しみになるような給食を作れるよう、調理員さんと協力して頑張りたいと思います。

今月は以下のメニューがリクエスト献立として登場します！

〇キムチチャーハン  
〇笹かま焼き  
〇スタミナ丼  
〇大学芋  
〇ポテトサラダ

〇手作り肉まん  
〇いかのねぎ塩焼き  
〇あおさ汁  
〇きな粉揚げパン  
〇いちご

〇から揚げ  
〇おにぎり  
〇くじら肉  
〇ミートソース  
〇カレーライス

〇コーンサラダ  
〇サイダーポンチ  
〇きのこ入りけんちん汁

