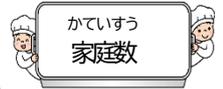




# 1月 給食だより

令和5年1月9日  
調布市立第二小学校  
校長 安藤 力也  
栄養士 北田みちる



あけましておめでとうございます。今年も給食室一同、力を合わせ、安心安全な給食運営に努めます。今年度も残りわずかです。3か月しかない3学期を楽しく元気に過ごすために、早寝・早起きをして、しっかりごはんを食べて健康にすごしましょう。

## 1月の献立より

11日:鏡開きにちなみ、もちもち焼きチョコもちを作ります。お正月にお餅を食べた人も多いと思います。給食は少しアレンジして、ココアを使ってお餅のようにもちもちのデザートを作ります。

## 1月24日から30日は全国学校給食月間です

明治22年に山形県の小学校で始まったとされる、学校給食。『全国学校給食週間』は戦後、アメリカの支援団体からの援助により学校給食が再開されたことを記念して定められ、現在は学校給食の推進、充実を図る機会として、毎年、全国でさまざまな取り組みが行われています。今年の第二小学校は『世界の料理』をテーマに給食を作ります。



### せかい りょうり 世界の料理

25日 イギリス料理  
○米粉パン、シェパードパイ、スコッチブロス、紅茶ゼリー



シェパードパイはマッシュポテトとミートソースを重ねて焼いた料理です。スコッチブロスは、スコットランドの伝統的な家庭料理で、押し麦が入っています。

23日 イタリア料理  
○生パスタの豚肉ラグーソース、イタリアンサラダ、イチゴ蒸しパン



イタリアといえば、パスタや、トマトをイメージする人が多いかと思います。今回は、生パスタに、豚肉や野菜を煮込んで作ったソースをかけていただきます。トマトはサラダのドレッシングに使います。

26日 韓国料理  
○クッパ、チーズダッカルビ、チョレギサラダ



タッカルビの『タッ』は鶏肉のことで、鶏肉にコチュジャンなどで下味をつけ、野菜といためて作る料理です。タッカルビにチーズをのせて、日本でも有名になった、チーズダッカルビを作ります。

22日 タイ料理  
○ガパオライス、トートマンプレー、ビーフンスープ  
ガパオはタイ料理に使われるハーブの一種です。ナンプレーやオイスターソースで味付けします。トートマンプレーは、魚のすり身と野菜を団子に丸めて、油で揚げます。



24日 日本料理  
○ごはん、クジラとポテトのアングレース、すいとん、りんご



普段の給食でも和食は登場しているので、今回は、日本の給食の歴史に沿って、『くじら』や『すいとん』など、少し懐かしい給食メニューを作ります。

## 6年生のリクエストメニュー

卒業まであと三か月の6年生にリクエストしたい給食のアンケートを取りました。リクエストと一緒に好きな理由や選んだ理由も教えてくれました。なるべく多くの献立を1月から3月までの間に出したいと思います。裏の献立表の太字がリクエストメニューです。