



令和8年1月8日
調布市立第二小学校
校長 関村 明子
栄養教諭 離形 理恵



新しい年を迎え、学年の総まとめの3学期になりました。今年度の給食も残すところ、47回です。
児童の日々の健康を願いながら、安全でおいしい給食づくりに努めていきたいと思います。今年も
どうぞよろしくお願ひいたします。



今年はうま年！



うまいように野菜を
たっぷり食べよう！



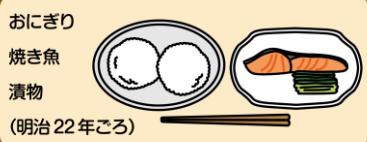
箸をうまく使いこなして
きれいに食べよう！



よく味わってうまい味
を感じよう！

1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

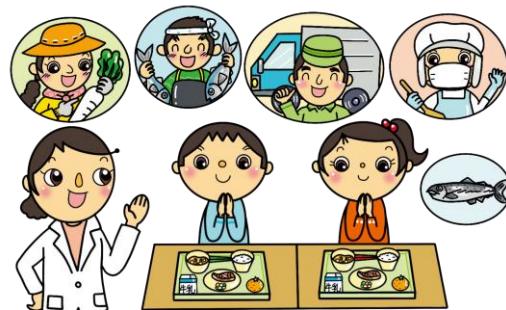
学校給食のはじまり



明治22(1889)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)の小学校で、家が
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食事を出されたのが日本での学校給食のはじまりです。その後、戦争による食料不足で一時中断されてしまったものの、戦後、外国からの援助物資で再開することができました。

給食が始まった当初は、子どもたちへの栄養補給が主な目的でした。しかし現在は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの心身の発達や健康の増進を目指すことはもちろんですが、教育活動の一環としての役割も担っています。

学校給食は、時代とともに変化していますが、いつの時代も「子どもたちが、おいしく食べて健やかに成長できますように」との願いが込められています。



26日 東京都の郷土料理「深川めし」

深川は今の江東区にある地域の名前です。給食では、あさりを入れた炊きこみご飯を作ります。

27日 世界の料理～イギリス～

シェバードパイ、スコッチブロス、紅茶ゼリーを作ります。

28日 昔の給食「くじらの竜田揚げ」

戦後(昭和20～30年代)の給食でよく登場した料理です。

29日 昔の給食「揚げパン」

昭和27年頃、調理員さんがパンをおいしく食べてもらえるように考えて作ったのが始まりです。

30日 長野県木島平村の食材を使った給食

調布市の姉妹都市 木島平村産のお米、えのきたけ、ぶなしめじを使った給食です。

二小
学校給食週間こんだて



1月の献立より／

9日 年明けうどん 白いうどんに、紅い具材に添えた紅白のめでたいうどんを食べて、今年一年の幸せを願います。紅い具材には、にんじんと「祝」と描かれたかまぼこを入れて作ります。