



給食たより

平成30年1月9日
調布市立石原小学校
校長 樋川 宣登志
栄養士 岩崎 可愛



今年もよろしくお願ひします！

新しい1年がスタートしました。今年も安全でおいしい給食を提供できるよう、給食室一同、力を合わせて頑張りたいと思います。給食運営にご理解、ご協力をお願いします。

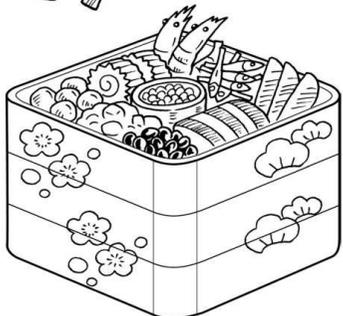


かずのこ かずのこはにしの卵巣。たくさん卵があるので、子孫繁栄の意味があります。

黒豆 まめで健康に暮らせませうよという意味が込められています。

田づくり 昔、いわしを田の肥料にしていたことから、豊作をもたらすという意味。

えび 腰が曲がるまで長生きするようになど、長寿の意味があります。

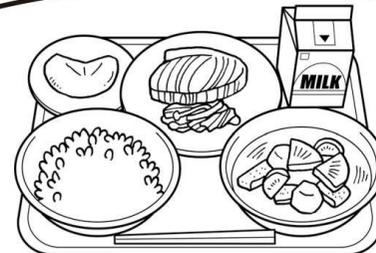


おせち料理の由来

「割らないで開く」鏡もち



1月11日は鏡開きです。この日は正月に供えていた鏡もちを木づちなどで割ってから食べます。ただし、「割る」や「切る」という言葉は縁起が悪いので、「開く」という言葉を使っていました。鏡開きのもちは、汁粉や雑煮にして食べます。昔は丸くしたもちをそのまま供えていたので、乾燥したりかびたりしていましたが、現在は真空パック状になったもちを使うことが多いようです。



学校給食は、明治22年に山形県の鶴岡市の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に行われたのがはじまりです。毎日おいしい給食を食べられることに感謝しましょう。

いつから給食がはじまったの？

明治22年に山形県鶴岡町の小学校で、貧しい児童を対象に無償で昼食を提供したことがはじまりです。献立はおにぎり、塩づけ、菜の漬物でした。

全国どこでも同じ給食を食べているの？

学校給食では、児童生徒1人1回当たりの栄養量やエネルギー量が定められています。それに合わせて各学校や給食センターなどの栄養士の先生が献立を考えています。地域に伝わる郷土食や地場産物を取り入れるなど、全国各地でさまざまな給食が食べられています。



★この期間は、「昔の給食体験」として、各年代別の人気メニューなどを日替わりで、提供します。お楽しみに～！

クイズの答え

Q. だいこんの中で一番辛みがあるのはどの部分？

①上の方

②真ん中

③先の方



12月給食たよりの問題の答え

「だいこんの中で一番辛みがあるのはどの部分？」

★正解は③の「先の方」

だいこんは全国各地でつくられていて、地域によっても若干旬が違いますが、冬になると甘さが増してきます。だいこんは上の方にいくにつれ、辛みが弱くなっていきます。ですから先の部分は辛みが強いので、薬味などに適しています。

★保護者の皆様へ給食費納入のお願ひ★ 1月のよび日は15日(月)です。