



令和6年 1月 10日
調布市立国領小学校

あけましておめでとうございます。本年も、安心・安全な給食を作ってまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

全国学校給食
週間

1月24日~30日



日本初の
給食

日本の学校給食歴史は、明治 22(1889)年に山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校から始まったとされています。この学校では、昼食を持参できない貧しい家庭の子どもたちのために、昼食が提供されました。

その後学校給食は、子どもたちの栄養不足を改善するために国の方針で全国に広まりました。

戦後、子どもたちの栄養は悪化しました。昭和 21(1946)年 12月 24日、「アメリカの支援団体から給食物資(小麦粉や脱脂粉乳)が寄贈され、再び給食がはじまりました。それ以来、この日を「学校給食感謝の日」と決めました。昭和 25年度から、学校給食による教育効果を促進する観点から、冬季休業と重ならない 1月 24日から 1月 30日までの 1週間を「学校給食週間」としました。

現在の給食は、健康の保持・増進だけでなく、望ましい食生活を送るための手本や、食文化を学ぶための生きた教材としての活用も積極的に行われています。子どもたちの健やかな体と豊かな心を育むための力となるように日々努力を続けています。

給食タイムスリップ 令和6年国領小版

24日(水)

- ・米粉パン
- ・いちごジャム
- ・鯨のアングレーズソースがけ
- ・即席漬け
- ・カレーシチュー

昭和の給食

25日(木)

- ・ソフト麺
- ・ミートソース
- ・なつかしの春雨サラダ
- ・フルーツきんとん

今月の献立から



・11日(木)【鏡開き】

1月11日は、「鏡開き」です。お正月の間飾っていた鏡餅を下げて食べる風習です。小豆を朝から炊き、お汁粉を作ります。今年一年の無病息災を祈ります。

・12日(金)【新献立 海軍カレーライス】

他校栄養士から教えてもらった献立です。ルウの色が黒く、スパイシーなカレーです。長い航海の際、外の景色がほとんど変わらず曜日感覚がなくなってしまうことから、毎週金曜日をカレーライスの日と決め、曜日感覚をもどしているそうです。

・17日(水)【1/20 はぬかの日】

1月20日は、「ぬかの日」です。昔から、大寒の日のあたりでぬか床をつくと良いぬか床ができると言われることに由来しているそうです。

・22日(月)【世界の料理 エクアドル】

エクアドル料理の「セコ・デ・チャンチョ」、「揚げバナナ」を作ります。「セコ・デ・チャンチョ」は、エクアドルの煮込み料理です。「チャンチョ」は豚肉のことです。豚肉をビールでやわらかくし、オレンジジュースの甘みでまろやかな味に仕上げたトマト味のシチューのような料理です。ごはんにかけて食べます。

・29日(月)【郷土料理 山梨県】

山梨県の郷土料理「ほうとう」を作ります。「ほうとう」は、小麦粉を練り、平らに切った「ほうとうめん」を、たっぷりの具材とともに味噌仕立ての汁で煮こんだものです。かぼちゃが入ることが特徴です。

・30日(火)【郷土料理 石川県・福井県】

石川県の郷土料理「治部煮」と、福井県の冬の名物、「水ようかん」を作ります。「治部煮」は鴨肉や鶏肉の切り身に片栗粉をまがしたものを旬の野菜をだしで煮たとろみのついたものです。「水ようかん」は、諸説ありますが、江戸時代から約 200 年続いたとされる丁稚奉公の時代までさかのぼります。年末の帰省時に奉公先から持ち帰った小豆で作ったという説や、持ち帰った羊かんを水で伸ばしてつくり直し、近所に配ったという説などがあります。

米粉パンなどの国産食材を活用した食育支援事業

24日(水)に使用するパンは、国産のお米から作られた米粉のパンです。日本全国で、一人あたり月に3個の米粉パンを食べると、食料自給率が1%上がるそうです。東京都の補助事業として、学校給食で使用する米粉パンの代金の一部が補助されます。