

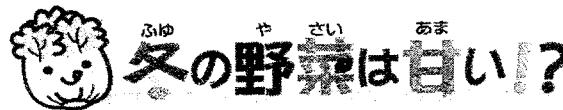
家庭数

1月 給食だより*

令和4年1月11日
和 市 立 多 摩 川 小 学 校
調 校 長 上 杉 未 美
校 荘 養 士 山 口 未 美

あけましておめでとうございます！

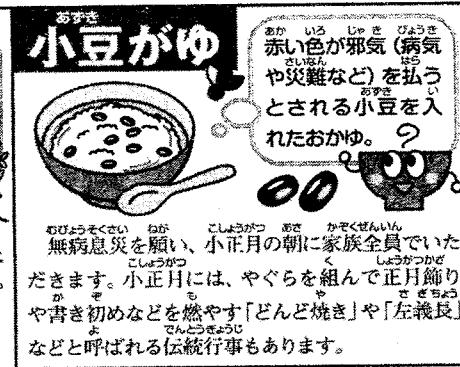
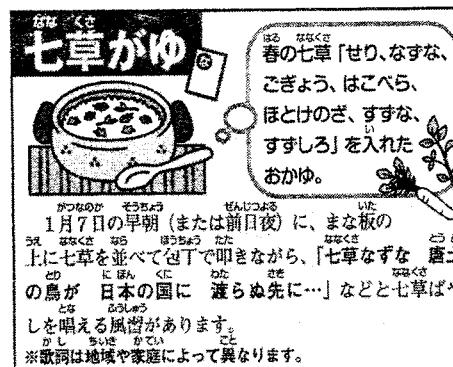
新しい年が始まりました。みなさん、冬休みはゆっくり過ごせましたか。冬休み中に、ついつい夜更かしや朝寝坊をしてしまったという人もいると思います。寒くて起きるのがつらい時期ですが、早寝・早起きをし、朝ごはんを食べて、3学期も元気に登校しましょう。



冬が旬の野菜は、寒さで凍らないよう、細胞に「糖」を蓄えるため、甘く感じます。また、雪がたくさん降る地域では、「越冬野菜」といって、秋に収穫する野菜をそのまま埋めておき、雪の中で保存する方法があります。寒さで野菜の甘味やうま味が増して、よりおいしくなるそうです。冬ならではの野菜の甘味、ぜひ味わってみてください。



正月三が日が明けてからも、7日の「人日の節句」、11日の「鏡開き」、15日の「小正月」と、正月行事が続きます。人日の節句には、7種類の若菜を入れた「七草がゆ」を、小正月には、小豆を入れた「小豆がゆ」を食べて、1年の無病息災を願う風習があります。年末年始のごちそうで疲れた胃腸を休めるのにも、ぴったりな行事食です。



学校で食べる給食は、単なる食事ではなく、栄養バランスのとれた豊かな食事を通じて、健康に良い食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなどを学ぶための教材となるものです。このように、現在ではさまざまな教育的効果が期待される学校給食ですが、もともとは、おなかをすかせた子どもたちのために、学校で食事を提供したことが始まりでした。学校給食がたどった歩みを見てみましょう。

学校給食の始まり

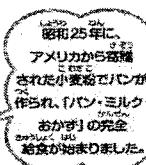
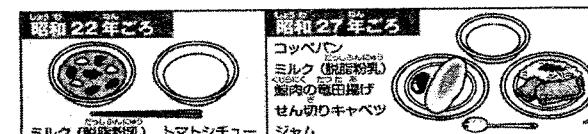


日本の学校給食は、1889（明治22）年、山形県鶴岡町（現・鶴岡市）にある大誓寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったとされています。大誓寺のお坊さんが日々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子どもたちに食事を用意しました。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まっていきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。



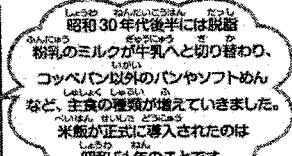
支援物資による学校給食の再開

戦争が終り、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946（昭和21）年に、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われた12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950（昭和25）年度からは冬季休業と重ならない1月24日～30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



学校給食は教育活動に

1954（昭和29）年に「学校給食法」が公布・施行され、学校給食は教育活動として実施されることになりました。それから、時代の移り変わりとともに、子どもたちの食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わってきました。





1月献立表(14回)

令和4年1月1日
調布市立多摩川小学校
校長 上杉潤
栄養士 山口未羽

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質
12木	七草がゆ 松風焼 野菜炒め 白玉せんざい 人日の節句・鏡開き	★牛乳 鶏肉 ★大豆 味噌 あずき	米油 ★生パン粉 山芋 砂糖 ★ごま油 白玉団子	大根 白菜 人参 かぶせり ほうれんそう ねぎ 玉葱 キャベツ ニラ ★もやし にんにく	659 kcal 29.4 g
13金	イエローライス キーマカレー キャベツのスープ オレンジ	★牛乳 ベーコン 豚肉 けずり	米油 ★小麦粉	にんにく 生姜 玉葱 セロリー 人参 ホールトマト キャベツ ★バレンシアオレンジ	615 kcal 22.5 g
16月	ごはん 肉じゃがうま煮 白菜とえのきのみそ汁	★牛乳 豚肉 けずり 味噌	米油 ★じゃがいも 糖糸こんにゃく 砂糖	生姜 人参 椎茸 たけのこ 玉葱 白菜 ねぎ 小松菜 えのきたけ	558 kcal 21.8 g
17火	じゃこ入りチャーハン 鰯の中華風みそ焼き ウースタタン	★牛乳 ロースハム ★じゃこ 鮒味噌 鶏肉 ★豆腐	米油 ★ごま砂糖 ★でんぶん	刻み高菜 ねぎ にんにく 生姜 チンゲン菜 人参	569 kcal 30.2 g
18水	スラッピー・ジョー クラムチャウダー フライドポテト 世界の料理・アメリカ	★牛乳 豚肉 ★あさり ベーコン ★生クリーム	★ミルクパン ★小麦粉 ★じゃがいも ★バター 油	にんにく 生姜 人参 玉葱 ピーマン マツ シュルーム バセリ	558 kcal 20.2 g
19木	豚スキ丼 けんちん汁 いちごミルクゼリー	★牛乳 豚肉 けずり 鶏肉 ★豆腐 ★油揚げ アガード ★生クリーム	米麦 砂糖 里芋 こんにゃく 油	干し椎茸 玉葱 白菜 大根 人参 ごぼう ねぎ ★いちご	643 kcal 25.0 g
20金	2色そぼろごはん 筑前煮 キャベツのじゃこ和え	★牛乳 鶏肉 ★卵 けずり ★じゃこ	米麦 油 砂糖 里芋 こんにゃく	生姜 ごぼう 人参 大根 椎茸 いんげん キャベツ 白菜	597 kcal 26.7 g
23月	かやくごはん 鮭の香り焼き 野菜の土佐酢あえ ふぶき汁	★牛乳 鮭 おかか ★豆腐 わかめ 味噌	米油 砂糖 里芋 はちみつ	ごぼう 人参 椎茸 ★ゆず 小松菜 きゅうり 白菜 生姜 ねぎ 大根	481 kcal 29.5 g
24火	ミルクパン くじらのアングレス 枝豆サラダ 野菜スープ タイムスリップ献立	★牛乳 くじら肉 ★大豆 味噌 鶏肉	★ミルクパン ★じゃがいも ★でんぶん 砂糖 油	生姜 キャベツ ホールコーン えだまめ 人参	551 kcal 24.1 g
25水	ごはん マーミナーチャンブル ラフター もずくスープ シークワーサーセ 郷土料理・沖縄	★牛乳 豚肉 ★焼き豆腐 味噌 もずく けずり アガード 粉寒天	米油 砂糖 黒砂糖	★もやし チンゲン菜 人参 白菜 ねぎ ★シークワーサージュース	665 kcal 25.2 g

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質
26木	ごはん ブルコギ チョレギサラダ オンシミ 世界の料理・韓国	★牛乳 豚肉 のり わかめ けずり	米油 砂糖 ごま油 ★ごま ★じゃがいも ★小麦粉 ★でんぶん	ねぎ にんにく 玉葱 人参 ニラ キャベツ ★もやし きゅうり たけのこ チンゲン菜 生姜	593 kcal 20.0 g
27金	豚キムチラーメン ジャンボ揚げ餃子 炒めナムル オレンジ 人気献立	★牛乳 味噌 豚肉	★蒸し中華めん 油ごま油 ★でんぶん ★餃子の皮 砂糖	生姜 人参 白菜 ねぎ キムチ ホールコーン にんにく キャベツ ニラ ★もやし ほうれんそう ★バレンシアオレンジ	602 kcal 23.6 g
30月	豆入りひじきご飯 山河焼き さといも汁	★牛乳 ★大豆 豚肉 ★油揚げ まあじ 豚肉 味噌 けずり	米麦 砂糖 ★でんぶん 油 里芋	人参 椎茸 玉葱 生姜 ごぼう ねぎ 大根 なめこ	596 kcal 30.5 g
31火	かてめし ゼリーフライ 野菜のこま和え かぼちゃのみそ汁	★牛乳 ★竹輪 ★油揚げ ★おから味噌	米油 砂糖 ★じゃがいも 山芋 ★小麦粉 ★パン粉油 ★ごま こんにゃく	人参 椎茸 ごぼう たけのこ 玉葱 ねぎ 白菜 ほうれんそう かぼちゃ 大根 ぶなしめじ 小松菜	503 kcal 17.6 g

※調布市の学校給食には 安全性が確認された食材を使用しています。

また 食材の都合により 献立が変更になる場合があります。ご了承ください。

※★は食物アレルギー対応食材です。

※多摩川小学校では新潟県産米 姉妹都市の木島平村の食材も給食に使用しています。

※木島平村産:ぶなしめじ なめこ えのきたけ 地場野菜:今月は地場野菜の使用はありません

