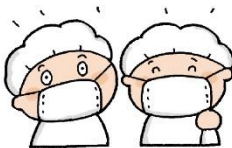




給食だより1月号

令和7年1月8日(水)
 足立区立亀田小学校
 校長 大井 欣一
 栄養士 濱園 愛

新しい年を迎えました。みなさんはどんな冬休みをすごしていましたか？ さて、1月24日から1月30日までは、全国学校給食週間です。いつも食べている給食に目を向けて、給食の役割について考えてみましょう。



知っているかな 学校給食の歴史

学校給食の始まり

日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子供たちを対象に無償で出されたものでした。現在は、子供たちの健康の増進を図ること、そして教材としての役割があります。



脱脂粉乳って何？

脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除去、乾燥させて粉にしたものです。現在「スキムミルク」として販売されています。学校給食は、戦争で一時中断となりましたが、太平洋戦争後、食料不足で苦しむ子供たちのためにアメリカなどからの脱脂粉乳などの食料物資を受けて再開することができました。



学校給食の移り変わり

明治22年



おにぎり
塩鮭
漬物

昭和22年



みそ汁
脱脂粉乳

昭和27年



脱脂粉乳
ジャム
コッペパン
くじらの亀田揚げ
きゃべつ

現在



食育を意識したバラエティ豊かな献立

今の給食と比べて、ご家族で給食の思い出を話したりしてみませんか？



もりもり給食
ウィーク企画



もりもり食べたその後は・・・

かめっこお片付け大作戦 ~5つのミッションをクリアせよ~

1/20~24はもりもり給食ウィークです。

今回は、給食の後片付けに関する5つの項目をチェックする点検表を各クラスでつけてもらいます。頑張ったクラスはリクエスト給食の権利がもらえます！リクエスト給食は、2月か3月の給食で登場しますよ。

野菜の日メニュー(千住ねぎ)

やきとひ



材料(4人分)

ごはん	丼ぶり4人分	キャベツ(色紙)	葉(中)2枚
鶏モモ肉(3cm角)	300g	醤油・酒	小さじ3・小さじ2
生姜汁・醤油・酒	各小さじ2	砂糖・みりん	大さじ1・小さじ2
長ねぎ(斜め厚切り)	中1本	片栗粉	小さじ1強
にんじん(短冊)	1/3本	油	小さじ2
たけのこ水煮(短冊)	小1/2個	刻みのみり・七味唐辛子	お好みで

作り方

- 鶏肉とかつこの材料を合わせて15~20分漬ける。魚焼きグリルで軽く焦げ目がつくように焼く。
- フライパンに油を熱し、人参とたけのこを炒める。キャベツと長ねぎを加え、少ししんなりしてきたら①を加え、混ぜ合わせておいたタレを加え、全体に絡める。
- 器にご飯を盛り、②をかけて刻みのみりをトッピングしたら完成！