平成28年度

1月 給食だより

豊島区立巣鴨北中学校

あけましておめでとうございます。今年も安全で美味しい給食を提供できるよう給食室一同がんばっていきますのでよろしくお願いいたします。

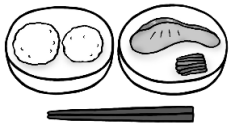
さて「新春」とはいえ、寒さはこれから一段と厳しくなります。外から帰ってきたときや食事をする前には、石けんを使ってしっかり手洗いをして、かぜやインフルエンザ、ノロウイルスの予防につとめましょう。朝は体が温まるように、しっかり朝ごはんを食べて登校しましょう。

1月24日～30日は全国学校給食週間です！

全国学校給食週間とは

学校給食は、栄養のバランスのとれた食事のよって子どもたちの成長を支え、食べて味わう「生きた教材」として、望ましい食事のとり方の手本となる、思いやりや社会性を身につける、自然の恵みや勤労に感謝する、さまざまな地域の食文化を知り伝統を未来に伝えるなどの役割があります。そして食べることを通して社会のしくみを学んでいきます。全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めてもらうために毎年行われる行事です。今年は、世界の料理と秋田県の郷土料理、東京産の食材を使った給食を出したいと思います。世界の料理を食べ、世界に興味を持つことや、改めて給食の意味を感じてもらえればと思います。

学校給食の始まり～現在の給食



日本で最初の学校給食は、明治22(1889)年、現在の山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校でお弁当を持ってこられない子どもたちに無償で提供された昼食でした。

このように戦前は主に福祉の観点から給食が各地で行われました。戦争中の中断を経て、戦後、世界からの温かい支援で再出発した日本の給食は、教育活動の一つとして位置づけられたとても画期的なものでした。

平成17(2005)年の食育基本法成立後は、地産産物の活用や伝統的な郷土料理、季節ごとの行事食なども取り入れながら、栄養面だけでなく、食べることを通して社会を学び、また思いやりや感謝する心を育んでいくなど、子どもたちの心も豊かにしていくような給食が目指されています。

秋田県の郷土料理

11月4～6日に豊島区と教育連携を結んでいる秋田県能代市へいなか体験に出かけた生徒から、「秋田県で食べた郷土料理を給食に出してほしい」とリクエストがあり、今回給食でも挑戦してみることにしました。

きりたんぽ汁

「きりたんぽ」とは、つぶしたごはんを杉の棒に巻き付けて焼いたものです。切って、鍋や汁物などに入れて食べます。具には、七草のひとつである「せり」を入れることが多いようです。

ぶりぶりあえ

郷土食である漬物の「いぶりがっこ」と畑のキャビアとよばれる特産品の「とんぶり」を使います。

✿秋田県の献立✿　1月30日(月)

先日秋田県に行ってきました。その秋田県のお米、食材を使い、郷土料理にしました。きりたんぽも実はお米でできており、とってもおいしいです！これを機に秋田県に興味をもってくれるとうれしいです。

保健給食委員の献立

✿保健給食委員より✿　1月13日(金)

和食をテーマにしました。色合いがよくなるように意識しました。おいしく食べてください。

✿保健給食委員より✿　1月19日(木)

体に良さそうなものを選びました。和食に合いそうな旬の魚を選びました。彩りよくなるように考えました。

≪12月の食材の主な産地≫

- ・えのき・・・長野
- ・かぶ・・・千葉
- ・かぼちゃ・・・東京
- ・キャベツ・・・愛知
- ・きゅうり・・・群馬
- ・ごぼう・・・青森
- ・こまつな・・・茨城、群馬、埼玉
- ・さやえんどう・・・鹿児島
- ・さつまいも・・・東京
- ・さといも・・・埼玉
- ・しめじ・・・長野
- ・じゃがいも・・・北海道
- ・しょうが・・・高知
- ・セロリ・・・愛知
- ・だいこん・・・千葉・東京
- ・たまねぎ・・・北海道
- ・チンゲンサイ・・・静岡
- ・ながねぎ・・・青森、千葉、栃木、埼玉
- ・ニラ・・・茨城
- ・にんじん・・・千葉
- ・にんにく・・・青森
- ・はくさい・・・茨城
- ・ブロッコリー・・・香川、群馬
- ・もやし・・・栃木
- ・れんこん・・・茨城
- ・みかん・・・和歌山
- ・ラフランス・・・山形
- ・りんご・・・山形
- ・米・・・山形