

# 2月給食だより

令和8年2月号  
さいたま市立見沼小学校

## 給食週間の取組について

1月24日～1月30日までは、「全国学校給食週間」でした。給食は今から137年前の明治22年、山形県の小学校で、当時、家が貧しくてお弁当を持ってこることができなかった子どもたちのために、食事を提供したのが始まりといわれています。全国に広まっていった給食ですが、戦争による食料不足により中止せざるをえませんでした。その後、子どもたちの栄養不足を救うため、全国各地や他国からの支援を受け、給食が再開されます。今から80年前の昭和21年12月24日に、東京都内の小学校でLARA（アジアの救済連盟）からの給食用物資の贈呈式が行われ、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。見沼小でも、この期間に様々な取組を実施したので、紹介します。

### ① 1月20日（火）給食朝会

オンライン配信で、給食づくりの紹介動画をみたり、給食委員会が中心となって行った、調理員さんへのインタビューの映像の動画をみました。



### ② 1月29日（木）給食

昔の給食でよく食べられていた「くじら肉」と「すいとん」を提供しました。また、味付け海苔のパッケージは、給食委員会の児童がデザインしたものを採用して海苔メーカーさんに作成してもらいました。



### ③ 調理員さんへの手紙

いつも子どもたちのために、工夫しながら安心・安全な給食を作ってくださっている調理員さんへ、全校児童が手紙をかきました。

いつもおいしくてえいようたっぷりのきゅうしょくをつくってくださりありがとうございます。入がくしたときよりも、いっぱい食べられるようになりました。これからもよろしくおねがいします。（1年生の児童の手紙より抜粋）



### ④ 6年生の考えた献立

2学期の家庭科「こんだてを工夫して」の単元の中で行った給食の献立を考える学習から、各クラス1グループの献立を選び、給食に提供しました。（まだ実施していないクラスは来月実施します）



#### 【6年2組の児童が考えた献立】

- ・五目たきこみごはん
- ・ささみの青のりフライ
- ・冬野菜の春雨スープ
- ・りんごヨーグルト
- ・牛乳



#### 【6年3組の児童が考えた献立】

- ・えびピラフ
- ・鮭のジェノベーゼソースがけ
- ・玉子とくわがめスープ
- ・ミルク
- ・牛乳



## さつまいもと豚肉のハニーマスタードあえ

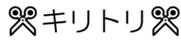
【材料・切り方（小学生4人分）】

材料	4人分
さつまいも	80g（中サイズ半分くらい）
カシューナッツ	20g
豚肉角切り	200g
片栗粉	適量
揚げ油	適量
粒マスタード	5g（小さじ1）
はちみつ	20g（大さじ1）
しょうゆ	16g（大さじ1弱）
水	8g（小さじ1強）

【作り方】

- ① さつまいも、カシューナッツをきつね色になるまで素揚げする。
- ② 豚肉に片栗粉をまぶし、油で揚げる。。
- ③ フライパンに★の調味料を入れて煮立たせてタレをつくる。（焦げないように注意）
- ④ 火を止めて、タレ、食材をすべて混ぜ合わせる。

1月21日に実施しました！ごはんによく合うおかずで子どもたちにも人気でした。また、食材をごろっと大きく切っているため、よく噛むことができます。じゃがいもを使ってもおいしいです。簡単にできるので、ぜひご家庭でも挑戦してみてください。



ぜひ作った感想を教えてください！質問等でも構いません。

年 氏名 \_\_\_\_\_