



給食だより

令和7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。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23日（木）給食朝会
オンライン配信で、給食づくりの紹介動画のみたり、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のみました。

給食づくりの様子は見沼小 YouTube に掲載予定です。掲載しましたら、またお知らせします。



②1月24日（金）給食
昔の給食でよく食べられていた「くじら肉」と給食室で手作りする「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）

④6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名の献立を選び、給食に提供しました。



【6年1組の児童が考えた献立】

- ・ガーリックライス
- ・タラのタルタルソースがけ
- ・無人島サラダ
- ・トマトとベーコンのスープ
- ・牛乳



【6年2組の児童が考えた献立】

- ・こまつなと油揚げのませごはん
- ・ぶりとかぶのみぞれに
- ・たっぷりやさいのバターふうみ
- みそ汁
- ・牛乳



ソイ丼

【材料・切り方（小学生4人分）】

材料	4人分
大豆（水煮）	120g
豚ひき肉	100g
ベーコン（短冊切り）	10g
なたねあぶら	適量
しゅんぎく（粗みじんぎり）	10g（1茎程度）
砂糖	9g（小さじ3）
みりん	10g（小さじ2弱）
しょうゆ	16g（小さじ3弱）
カレールウ	9g（小さじ2強）
水	100g
片栗粉	3g（小さじ1）

【作り方】

- ① フライパンに油をひき、ひき肉とベーコンを炒める。
- ② 水、大豆を入れて煮る。
- ③ ★の調味料、しゅんぎくを入れて煮る。
- ④ 水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。

子どもたちに大人気のメニュー！ソイ丼の残菜はいつも、ゼロに近いほどよく食べてくれます。たんぱく質たっぷりの大豆をおいしく食べることができるメニューです。よく、「しゅんぎくが入っていたの？」と聞かれますが、このしゅんぎくが、おいしさの決め手です！夏はピーマンにしてもおいしく食べることができます。ぜひ挑戦してみてください。



✿キトリ✿

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