

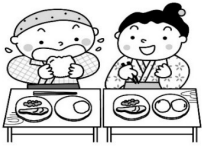
1月給食だより

さいたま市立見沼小学校
令和6年1月号

全国学校給食週間 1月24日～1月30日

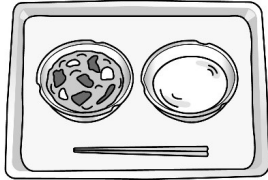
あけましておめでとうございます。今年も、安心・安全な給食づくりを、給食室一同頑張っていきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

1月24日から30日までは、全国学校給食月間です。学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の充実を図ることを目的として定められました。戦後、国内外の多くの善意や期待を寄せて再開された学校給食の意義を考えその一層の充実を期する期間になります。この期間を通して、改めて食べ物の大切さや作る人の思いを知り、感謝の気持ちをもって食事ができるようになってほしいと願っております。見沼小学校でもこれを受けて、22日～26日は「見沼小給食週間」として給食委員による集会での発表、リクエスト献立や昔の給食でよく食べられていたクジラ肉を使った献立など、さまざまな取り組みを実施する予定です。



給食の始まりは、昭和22年、山形県鶴岡市の小学校で、家庭が貧しくて昼食を持ってこることができない子どもたちのために、おにぎり、さけ、漬物を提供したことが給食の始まりです。

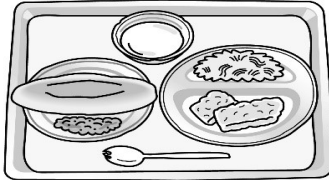
昭和20年代前半の給食の例



【みそ汁 ミルク】

戦争が終わってからも、食糧不足が続いていました。

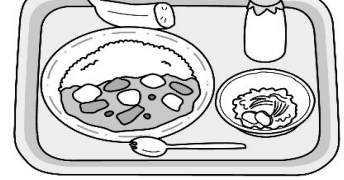
昭和20年代後半の給食の例



【コッパパン コロケ キャベツ ミルク】

外国からの支給品を使用し、パンやおかずが提供されるようになりました。

昭和50年代～の給食の例



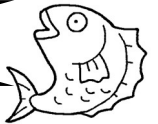
【カレーライス 牛乳 塩もみ バナナ】

米飯給食が開始され、現在のようないろいろなメニューが提供されるようになりました。

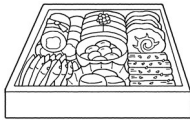


受け継ごう 日本の食文化

地域や家庭に伝わる行事食を知ってついたり、食べたりしましょう。

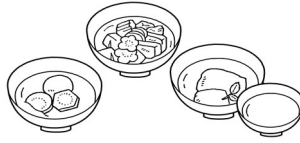


おせち料理



おせち料理は、もともと、節日（季節のかわり目）に神様に供えるものでした。今では、正月のみとなりました。おせち料理には、それぞれ意味があり、健康や長寿などの願いが込められています。

お雑煮



雑煮は、もともと年神様に供えたその土地の産物ともちを煮たものでした。東日本はおもに角もち、西日本はおもに丸もちを入れます。すまし汁仕立てやみそ仕立てなど、さまざまです。

七草がゆ



七草がゆは、1月7日の朝に1年の健康を祈って食べます。春の七草とは、せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶ）、すずしろ（だいこん）のことです。

千万亀会の方々と会食を行いました

12月11日（月）に、2年生が千万亀会の方々と給食の会食を行いました。運動会の際に東大宮音頭を教えてくださいました感謝の気持ちを込めて、メッセージカードも作成しました。どちらのクラスの児童も、千万亀の方々に質問をしたり、楽しそうに会話しながら食べていました。



～千万亀会の方々の感想より～

- ・東大宮音頭は楽しかった？との質問に、全員が「楽しかった」と答えてくれてびっくりしました。どんな形であれ東大宮音頭が根付いていくと嬉しく思います。
- ・給食は栄養のバランスもとれておいしくご馳走になりました。かわいいお子さんたちと学校でのお話をしたり、2年生とは思えないぐらい積極的にお話を下さりました。この機会ですぐに小学校と親近感を感じるようになりました。



キムたくごはん

【材料・切り方（小学生4人分）】

材料	4人分	切り方
ごはん	4人分	少し硬めがおすすです
豚こま肉	80g	
ごま油	適量	
白菜キムチ	80g	
たくあん漬け	40g	千切り
ねぎ	40g（3分の1本）	小口切り
しょうゆ	8g（小さじ1と2分の1弱）	

【作り方】

- ① フライパンにごま油をひき、豚肉を炒める。
- ② ねぎを入れていためる。
- ③ キムチ（汁ごと）、たくあんを入れて軽く炒め、しょうゆで味をととのえる。
- ④ あたたかいごはん混ぜ込む。

長野県塩尻市が発祥の料理で、子どもたちにも人気の高い献立です。キムチやたくあんは炒めすぎると食感がなくなってしまうので、さっといため、食感も楽しむように作るとおいしくできます。家庭でもキムチが余った時など、簡単にできますのでぜひ挑戦してみてください。



✂キリトリ✂

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 _____

