

# 1月 給食だより

令和元年12月24日  
墨田区立第三吾嬬小学校  
校長 川中子 登志雄  
栄養士 木村 佳子

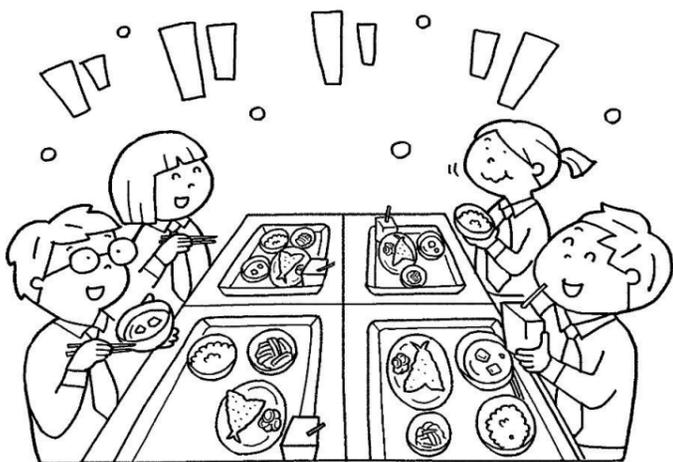
1月は、全国学校給食週間があります。これを機に、身近な給食の役割について知り、考えてみてほしいと思います。



1月24日から30日は、「全国学校給食週間」です。明治22年に、山形県鶴岡市の忠愛小学校で、貧しい家庭の子供たちを対象に食事を提供し始めたことが給食のはじまりといわれています。戦争で中断された給食は、戦後食料不足で苦しむ子供たちのために、アメリカの民間団体による援助物資を受けて、昭和21年12月24日に再開されました。その後、この記念すべき日への感謝の気持ちを忘れないために、1月24日から30日は、「全国学校給食週間」とされました。

本校では、1月22日から27日に、学校給食週間メニューとして、明治時代の初めての給食の献立や、昭和時代に登場したすいとんやくじらの竜田揚げ、揚げパンなどを献立に取り入れます。

## 給食は共食の時間



学校給食は、多くの人と一緒に会食をする時間です。みんなで楽しく食事をするためには、食器やはしの持ち方、並べ方、食事の姿勢などの基本的な食事のマナーを身につけて、食事の場にふさわしい会話をしましょう。相手を思いやり、楽しい雰囲気の中で食べられるように心がけましょう。



## 先月の献立から

### ごまあえ

★材料 分量(中学年4人分)

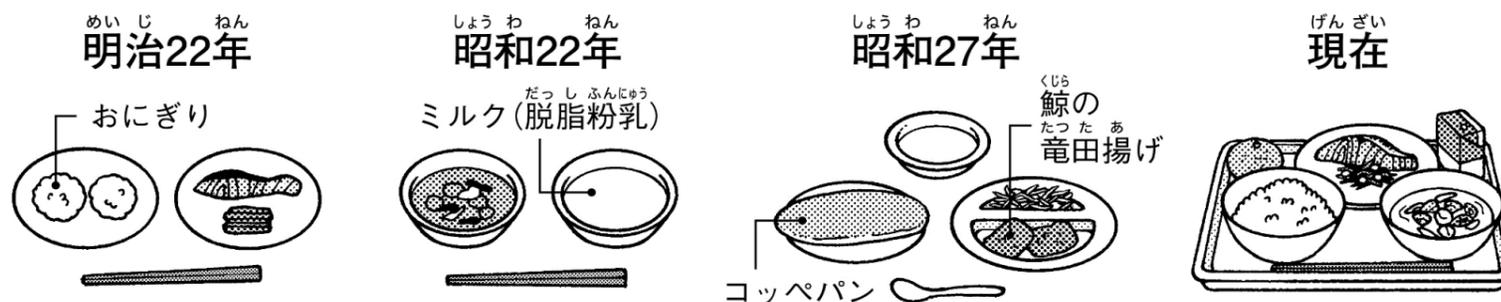
材料	重量
キャベツ	90g
にんじん	30g
もやし	150g
こまつな	60g
白ごま	10g(大さじ1)
さとう	8g(大さじ1程度)
しょうゆ	10g(大さじ1/2程度)
うすくちしょうゆ	5g(小さじ1程度)
だし汁(なければ水)	10g(小さじ2)

給食では、和え物のタレやサラダのドレッシングも手作りで。特にごまあえが人気です。



- ①キャベツを細めの短冊切り、にんじんをせん切り、小松菜を2cm幅に切る。
- ②それぞれの野菜をさっと茹でて冷まし、かるく絞る。
- ③さとうからだし汁を混ぜてたれを作る。
- ④野菜、ごま、たれを混ぜてできあがり。

## 学校給食の献立の移りかわり



## 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どもたちを対象に無償で出されたものでした。現在は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、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、牛乳の脂肪分を除き、乾燥させて粉にしたものです。現在も「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どもたちのためにアメリカなどからの脱脂粉乳などの援助物資を受け、再開することができました。



※給食の食材や献立は、変更する場合がありますので、ご了承ください。  
※給食準備中、全員にマスクの着用をお願いしておりますのでご準備ください。



