1月給食だより

平成29年12月25日
北区立王子桜中学校
校　長　　富張　雄彦
栄養士　　飯田　理沙

どんどん寒くなり、牛乳が冷たく感じる季節ですね。でも、今年は去年と比べて牛乳の残りが減ってきています！皆さん素晴らしい！牛乳は現代人が不足しがちなカルシウムが豊富です。その上皆さんは成長期、骨を作る時期です。牛乳を毎日飲んで強い骨を作りましょう♪

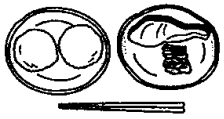
また、給食から出た夏休みの自由課題「世界の料理を作ってみよう～日本を含む～」で表彰された「Best Cooking 賞」シリーズも１月で最後です。合計６つ料理を給食で提供しました。どのレシピも大好評でしたね。また来年も素敵なレシピを教えて下さい♪

１月２４日～３０日は「全国学校給食週間」です。

明治 22 年、山形県の小学校で始まったとされる学校給食。戦争によって中止されながらも、さまざまな歴史をたどり、現在まで続いています。「全国学校給食週間」は、戦後にアメリカの支援団体からの援助により、学校給食が再開されたことを記念して定められたもので、学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めることを目的としています。

給食の歴史

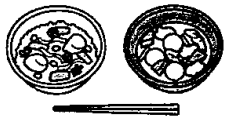
明治22年（1889年）



〔おにぎり、焼き魚、漬物〕

山形県の小学校でお弁当を持ってこられない子供のために提供した食事が給食の始まりとされる。

大正12年（1923年）



〔五色ごはん、栄養みそ汁〕

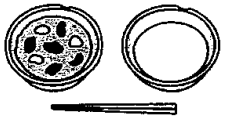
関東大震災が発生。義捐金により給食が実施され、学校給食の価値が広く認められるようになる。

昭和17年（1942年）

〔すいとんのみそ汁〕

昭和１６年に始まった太平洋戦争の影響で食糧が不足し、給食が中止され始める。

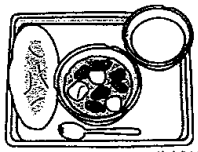
昭和22年（1947年）



〔ミルク（脱脂粉乳）、トマトシチュー〕

昭和２０年に戦争が終わり、この年から支援物資による学校給食が全国で開始される。

昭和25年（1950年）



アメリカから寄贈された小麦粉で８大都市の小学生に「パン・ミルク・おかず」の完全給食が実施される。

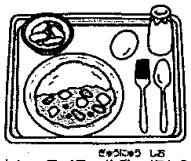
〔コッペパン、ミルク（脱脂粉乳）、カレーシチュー〕

昭和40年（1965年）

昭和３９～４３年ごろに脱脂粉乳から牛乳へと切り替わる。「ソフト麺」や「あげパン」の登場。

〔ソフトめんミートソース、牛乳、フレンチサラダ〕

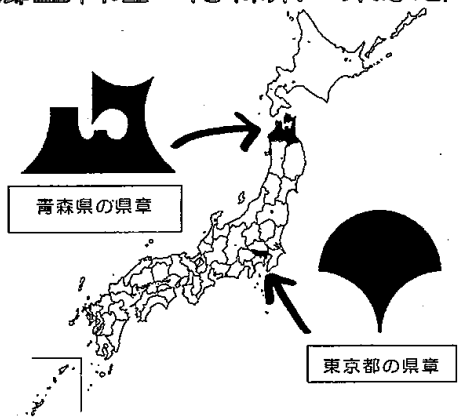
昭和51年（1976年）



米飯（ごはん）給食が正式に導入される。

〔カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵〕

郷土料理：青森県・東京都



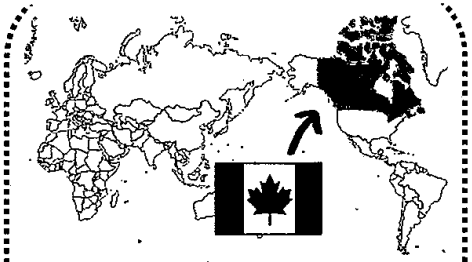
◇せんべい汁（青森県）【１月１２日実施】

青森県八戸市周辺の郷土料理です。専用の南部せんべいが入ったしょうゆ味の汁物です。

◇おでん（東京都）【１月３０日実施】

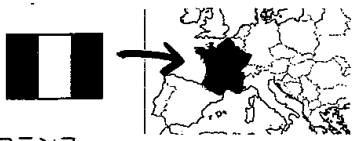
「おでん」のルーツは味噌田楽。串に刺し味噌をつけて食べていたこんにゃくを煮込んで食べるようになったのが、「煮込みおでん」のはじまりだそうです。屋台料理が庶民の味へと広がっていきました。

世界の料理：カナダ・フランス



◇カナダ

カナダの名産であるメープルシロップをフレンチトーストに使いました。また、これも名産であるサーモンを使ったチャウダーも作ります。



◇フランス

「ヌイユ」はデュラム小麦のセモリナ粉を使い、卵と塩で作る麺です。『デュラム小麦＝スパゲッティやマカロニ用の小麦粉』、『セモリナ粉＝粒を荒くしてある粉』です。ファスルスマンの説明は献立表下部に載せています。

給食一口メモ　コメント紹介

12/5(1-2)「アッシェ・パルマンティエがとても美味しかったです!また食べたいです。」(2-1)「じゃがいもに味がほしい。」(2-2)「すごく美味しくて毎日これがいいです（笑）」(2-3)「ジャムは甘みと酸味があっていて美味しかった。アッシェパ・パルマンティエはひき肉とミートソースが美味しくじゃがいもとあっていて美味しかったです。」(3-3)「フランス料理を食べる機会はなかなかないのでよかったです！他のフランスの国民食を帰ってから調べてみようと思います！」(3-4)「アッシェ・パルマンティエ美味しかったです。不思議な名前ですね。」→滝野川紅葉中の栄養士さんから教わったレシピです。フランス語学校が近くにあり、そこの先生から教わったんですって♪12/7(2-3)「鶏肉と大根の煮物が美味しかったのでもっと食べたかったです。」(2-4)「大根がめっちゃ重かったです！！」(3-3)「味がしみている大根はとても美味しいですね!」→大蔵大根を見せて回りました！頭からおしりまですべて太くてずっしりしていましたね。来年はもっと多めに煮物を作ります♪12/8 (1-2)(1-3)(2-1)(2-4)(3-4)「練馬大根のスパゲッティ美味しかったです。」 (3-3)「今日はそんなに大量の大根を使ったのですね！スパゲッティ美味しかったです。辛みが強いのもよくわかりました！実物、見に行こうと思います！→練馬大根を大根おろしにして作ったしょうゆベースのソースを気に入ってもらえてよかったです♪前日の大蔵大根とこの日の練馬大根、２本を持って教室を回りましたが、筋肉痛になりました（笑）。12/13(3-3)「ブロンディ美味しかったです！バナナのアレンジを加えるなんてすごいと思います！」(3-4)「ブロンディが甘くて美味しかった。」(校長先生)「生徒が作ったレシピのメニュー、素晴らしいですね。バナナが入っているとは思いませんでした。美味しかったです。」→ブロンディ大人気でした。残食は０％！　　１月もぜひコメントを書いてくださいね。