



親子でお読みください

さいたま市立中島小学校  
令和6年度 1月

# 1月の給食だより

★1/21～27は、中島小給食週間です。

日本の給食は、明治22年に山形県で始まり全国に広まったと言われます。その後、給食は戦争などで中断するも、昭和21年に再開され現在に至ります。昭和25年に、毎年1/24～30を全国学校給食週間とすることになりました。この期間は、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。中島小の給食週間は、一足早く1/21～27です。

★給食週間における献立紹介

• 出来る限り地場産(埼玉県産、さいたま市産)の食材を使用して、地元の料理を提供します。

埼玉県産の食材・・・牛乳

さいたま市産の食材・・・米、小松菜、ブロッコリー、カリフラワー、他  
埼玉県の料理

- ① おっきりこみうどん(1/21) 埼玉県北部の郷土料理で、季節の野菜と手打ちの幅が広い小麦粉の麺を煮込んだ麺料理。
- ② みそポテト(1/21) 埼玉県秩父市の郷土料理で、昔、農作業の合間に食べたおやつのようなもの(小屋飯)。じゃが芋の天ぷらに甘辛の味噌だれをかけたもの。
- ③ 彩の国シチュー(1/24) 埼玉県特産のさつま芋とブロッコリーを使用したクリームシチュー。

• 昔の料理の提供

鯨のかりんあげ(1/23)・・・1950年代から70年代前半の間、鯨のベーコンや竜田揚げは学校給食の定番だったそうです。割安な食材、良質なタンパク源として当時は親しまれてきたが、捕獲量が減り現在では珍しい食材です。鯨肉は少々クセがあるので、竜田揚げにしてから甘辛ダレを絡めた「かりんあげ」にして提供します。

★給食週間における児童および給食委員の取り組み

- ① 給食朝会の実施(1/21)・・・給食週間について、牛乳の有効性についてを給食委員が紹介します。
- ② ワンスプーンの実施(1/21～24)・・・全児童が、いつもより1口多く食べて残菜を減らす取り組みを行い、給食委員が結果を確認します。
- ③ パーフェクトな片付けを目指そう！(1/23)・・・全児童が、6つの片付けチェックに従い、しっかりと片付けを行います。→給食委員が各クラスのワゴンチェックを行い、6つのチェックポイントを制覇したクラスを発表し(1/24)、賞状を渡します。

おうちの人や調理員さん、農家の人たちのおかげで、毎日給食を食べられることについて、考えてみよう！

