

給食だより



令和6年 1月
宇都宮市立御幸が原小学校

学校給食週間(1/22~26)があります

★学校給食のはじまり…

＜明治22年＞山形県の小学校で、お弁当を持ってくることに出来ない子供のためにおにぎりや焼き魚が配られたことが給食のはじまりです。

給食週間では、給食や食の大切さについてあらためて考えてみましょう。

＜現在＞栄養のバランスを考えた献立になりました。地元の食材をすすんで使用し季節や行事にあわせた給食を実施しています。

戦争による食糧不足のため給食が中止になりました。戦争が終わった昭和20年頃からアメリカの物資により再開されました。

＜昭和51年＞それまではパン中心の給食でしたがこの頃からごはんが出るようになりました。

★食べ残しを減らそう！～のこさず食べよう大作戦～



- 作戦①** 給食週間中は「残さず食べよう大作戦カード」を配ります。残さず食べるための「めあて」を選びましょう。めあてが達成出来た日にはシールをはります。毎日貼れた人にはマッショマンカードを渡します。
- 作戦②** 各クラスの食べ残しを健康委員会がチェックします。1番少なかったクラスは2月のデザートが1つ選べるリクエスト券がもらえます。

★給食週間中は、とちぎのご当地料理が出ます。

- 22日 くろチャーハン、ぎょうざスープ** ● 上三川町のご当地料理「くろチャーハン」を給食用にアレンジした、ソース味のチャーハンです。スープは、ぎょうざの街、宇都宮ならではの、ぎょうざスープです。
- 23日 冬の宮っ子ランチ(とちぎの食材を使用したメニュー)** ● 栃木県の食材で作る「宮っ子ランチ」です。栃木県産のさといもで作ったコロケや、特産品のかんぴょうやにら、ゆずを使ったメニューです。
- 24日 とちおとめ入いちごクリームサンド、ビルマ汁** ● 益子町の料理屋さんが戦争で行っていたビルマ(今のミャンマー)で食べた料理を思い出して作ったことが始まりです。なすやトマト、いんげんなど色あざやかな野菜が入ったカレー味のスープです。
- 25日 めざせ完食！ 苦手な人が多い、魚・豆・海そうを食べよう。** ● 給食で食べ残しが多い、魚、豆、海そうをそろえたチャレンジメニューです。魚はから揚げにし、ひじきはスープに入れて、少しでも食べやすくなるように工夫して作ります。苦手な人もがんばってみよう！
- 26日 じゃがいも焼きそば、かみなり汁** ● 栃木市のご当地料理「じゃがいも焼きそば」です。かみなり汁は豆腐を炒める時のバリバリという音がかみなりのようなことからこの名前になりました。

★給食のクラスルームを見てください。

給食週間中には健康委員会からの発表や給食ができるまでの様子、食事マナーについての動画などをクロムブック内、給食のクラスルームにのせますので、ぜひ見てください！