



給食だよ 1月

～お子様と一緒に眺みください～



R4年 1月

宇都宮市立城山西小学校

1月は、新年の健康や幸運を願って、日本に古くから伝わる伝統行事にふれる機会がたくさんあります。

おせち料理、七草がゆ、鏡開きと行事食が身近に感じられる月です。学校給食では、日本の食文化や伝統的な食べ物を知らせるためにも、豆・魚・海藻などを組み合わせた和食の献立を取り入れています。

12月の給食より。



ライスコロッケを作りました。カレー味とバジル味の2種類のごはんを炊いておにぎりを作り、チーズを入れて衣付けをして揚げます。トマトソースでいただきました。



1,2年生が収穫したさつまいもを使って、昆布との煮物、プリンを作りました。さつまいもは、この日のメニューですべて食べきりました。



土曜授業の日はチキンピラフホワイトソース添えてした。デザートはミックスベリーゼリーです。



クリスマスメニューはタンダーリーチキンとキャロットライスです。デザートはセレクトにしました。



創立記念日には赤飯と紅白はんぺん入りのすまし汁でお祝いをしました。

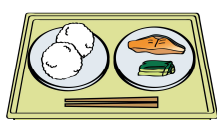
<手指を使い、五感を育てる「皮むき」！旬のかんきつ類を食べていますか？>



みかんなどのかんきつ類は、吸収に優れた糖質やビタミンC、疲れをいやすクエン酸も豊富で、体の抵抗力も高めてくれます。風邪予防のおやつにもおすすめです。学校給食でもこれから春にかけ、いよかん、ぽんかん、デコポンなどを出すことがあります。手指を使って皮をむくことが五感を育てることになりますので、ご家庭でも自分でむくよう働きかけをぜひお願いします。



★明治22年



<1月24日～30日>

給食週間は、明治22年（1889）に山形県鶴岡市の忠愛小学校で、貧しい家庭の子どもに「おにぎり」と「塩鮭、漬物」を出したのが始まりとされています。その後、第二次世界大戦で食べるものが少なくなり一時中断していましたが、戦後、外国のユニセフからの援助物資をもとに再開されました。

給食週間は、給食の長い歴史を振り返り、給食にたずさわる人たちの苦労や努力を知り、感謝の気持ちを持って給食をいただき理解と関心を深める1週間です。

現在、学校給食は食育の重要な柱として、栄養バランスや健康、食べ物についての正しい知識を得ること、マナーを学ぶこと、さらに日本の食文化を継承することなどを準備から片付けまでの給食を通して伝え学んでいく場になっています。

★城山西小の給食週間では、さまざまな地域の料理を給食に出します。

（24日 大分県、熊本県 25日 ハンガリー 26日 福岡県 27日 秋田県 28日 栃木県）

また給食委員会が、栃木県の郷土料理「しもつかれ」の紙芝居を放送で紹介します。