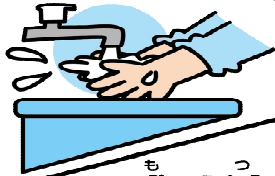




あけましておめでとうございます。冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会も多かったのではないのでしょうか。正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められていますが、昔も今も、その願いは変わらないことを実感します。



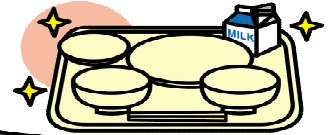
て あら たつ じん
手洗い達人



こ とし どし
今年はたつ年!
給食の“たつ人”
を目指そう



さら たつ じん
お皿ピカピカ達人



も たつ じん
盛り付け達人



し せい たつ じん
よい姿勢達人



づか たつ じん
はし使い達人



あと かた づ たつ じん
後片付け達人



1/24~1/30 全国学校給食週間

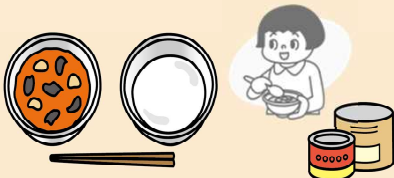
給食の歴史&献立の変遷



学校給食の起源は、明治22年（1889年）にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあった小学校で弁当を持ってこれない子供たちに無償で昼食を提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広まりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。



しょう わ ねん きゅうしよく
昭和 22 年ごろの給食



トマトシチュー・ミルク

だっ しふんにゆう かんづめ
脱脂粉乳や缶詰などの
物資を使って給食
が作られました。



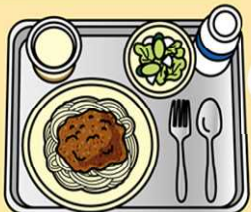
しょう わ ねん きゅうしよく
昭和 25 年ごろの給食



コッパン・ミルク・カレーシチュー

アメリカから寄贈
された小麦粉を
使って、パン・ミ
ルク・おかずの完
全給食が始まりま
した。

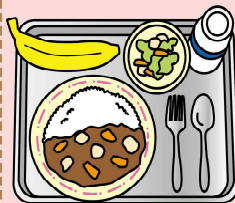
しょう わ ねん だい きゅうしよく
昭和 40 年代ごろの給食



ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

パンの種類が増え、
めん類も提供され
るようになりました。
脱脂粉乳のミルクは
牛乳へと切り替わり
ました。

しょう わ ねん だい きゅうしよく
昭和 50 年代ごろの給食



カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

給食の主食はパン
が中心でしたが、
昭和51年に米飯が
正式に導入され、
献立の内容も豊か
になっていきまし
た。

時代の流れと共に変化を続ける『学校給食』... いつの時代も、子どもたちを大切に想う気持ちが詰まっています。

給食室のようす



～宇都宮市産トマトメニュー～

①11月30日おつかれサマートマ玉丼

②12月21日トマトと野菜のスープ

月一回宇都宮市産トマトを使用した献立が登場しました。



①おつかれサマートマたま丼



②トマトと野菜のスープ

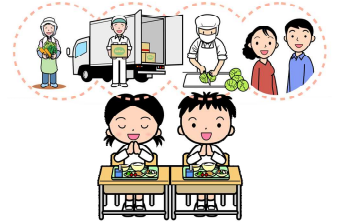


～図書コラボ給食～12月4日

ヨシタケシンスケ先生の

『りんごかもしれない』

をテーマに手作り焼き菓子を作りました。



給食献立から
作ってみよう！

りんごのクッキー

お家のひと
やってみよう！

【材料 4人分】

りんご 小1/2個
有塩バター 40g
さとう 50g
小麦粉 40g
卵 M1個
牛乳 カップ1/2
バニラエッセンス 少々
シナモン 少々
粉糖 少々
マドレーヌ用カップ 少々

【作り方】

①りんごは皮をむき、6等分にし、いちよう切りにする。
②小麦粉、さとう、シナモンを混ぜふるっておく。
③卵。牛乳、溶かしバター、バニラエッセンスを混ぜ、②に加えてよくまぜる。
④カップにりんごを入れ、③の生地を7分目まで流し入れる。
⑤180℃のオーブンで約20分～30分焼く。
⑥冷めたらちやくして粉糖をふるう。
シナモンは入れなくてもおいしいです。
カップは紙カップを使用ください。

放射性セシウム・放射性ヨウ素検査

12月11日(月)に使用した米で検査をしました。結果は下限値未満でした。

12月11日(月)～15日(金)の調理済み食品を検査しました。結果は下限値未満でした。