



食育だより

令和6年1月16日
 横浜市立あざみ野第二小学校
 校長 宇都宮 桂
 学校栄養職員 大橋 京

新しい1年が始まって2週間余りがたちました。
 本年もよろしくお願いいたします。

1月の給食では1年の始まりにふさわしく、正月料理も取り入れています。

また、1月24日から30日の全国学校給食週間にちなみ、学校給食の歴史を伝える献立も取り入れています。毎日給食を食べることから、様々な食にまつわる知識も身につくよう献立を考えています。

1月の献立について

★日本の伝統的な食文化を伝えるために、正月料理を取り入れました。

- ・白玉そう煮・なます

★給食週間にちなんだ献立を取り入れました。

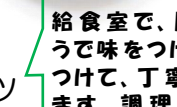
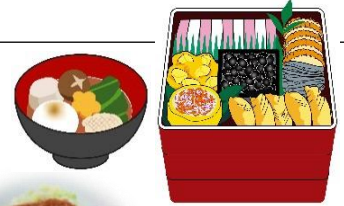
- ・給食の歴史を伝える献立として： ごはん、梅干し、焼きのり
- ・横浜にかかわりの深い献立として： すき焼き風煮、サンマー麺
- ・給食にかかわる人に感謝の気持ちをもてる献立として： とんカツ

★冬に美味しい旬の食品を取り入れました。

- ・ぶり・たら・さば、ほうれん草・小松菜・ねぎ・白菜・大根・水菜・春菊・ぽんかん

【1月の地場産食材】

小松菜、ほうれん草、大根、じゃがいも、里芋で、横浜市内産の野菜を使用する予定です。
 1月29日（月）とんカツの豚肉が、神奈川県産になります。



給食室で、豚肉に塩とこしょうで味をつけ、一枚ずつ衣をつけて、丁寧に油で揚げています。調理員さんに感謝の気持ちを持って、食べてもらえたらと思っています。

1月の給食・食育指導の目標



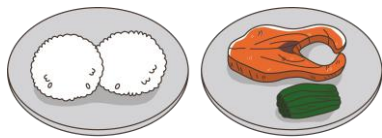
感謝して食べよう。



日本の伝統的な食事を知ろう。

全国学校給食週間とは

明治22年ごろの学校給食



初めての学校給食は、おにぎり、焼き魚や漬物だったと言われています。

いつも食べている学校給食の意義や役割について、理解や関心を深めるために設けられているのが、全国学校給食週間です。

明治22（1889年）年に始まった学校給食は、戦争により一時中断しましたが、アメリカのLARA（アジア救済公認団体）等の物資援助を受けて、昭和21（1946年）12月24日に再開されました。この日を「学校給食感謝の日」と定められましたが、今では冬休みに重ならない1月24日から30日が「学校給食週間」とされています。



しんまい
新米をもりもりたべて
みんなで
もっとげんきに
なっちゃおう!!

給食委員会の取り組みより
「炊き込みご飯のレシピ開発」
学年代表レシピの給食実施報告

9月・10月の食育だよりでお知らせのとおり、子どもたちみんなが考え、みんなで選んだ学年代表レシピの給食での実施が、12月から始まっています。
2月までの給食で、順次1学年ずつ実施をしていきます。
給食で実施をするため、レシピ開発者と栄養士が相談をして、給食用にアレンジを加えるレシピもあります。

6年生 12月5日(火)実施

炊飯メニューの名前
餃子、炊き込みご飯

できあがりのイメージ

お母様のポイント
寒い季節にも美味しくなる、か、つりとしたご飯。

料理のしょうがい材料、種付けなど
もち米、にんじん、などなど



レシピ開発者と相談をして、餃子の肉だねをご飯に混ぜて、餃子の皮をスープに入れました。



5・6組 12月8日(金)実施

メニューの名まえ
5・6組で考えた、もち米入りさつまいもごはん

できあがり イメージを えでかこう

お母様のポイント
たかもちがもち米のよさをもち米をつかひまが、さつまいもが甘くておいしいです!

ざいりょうや あしつけ
・さつまいも
・しお



5・6組のみんなで作ったもち米を入れて炊き込みました。



4年生 1月12日(金)実施

炊飯メニューの名前
サツマイもさつまいもごはん

できあがりのイメージ

お母様のポイント
サツマイもをさつまいもがおいしいので、11月ごろにさつまいもを育てて、12月の10〜11日に収穫して、12月の10〜11日に食べました。

料理のしょうがい材料、種付けなど
・サツマイも、さつまいも、もち米、にんじん、しょうが、しょうゆ、塩、こしょう、油、など



お母様のポイント
サツマイもをさつまいもがおいしいので、11月ごろにさつまいもを育てて、12月の10〜11日に収穫して、12月の10〜11日に食べました。

レシピ開発者の「おすすめポイント」のとおり、甘くてやわらかなサツマイもがとてもおいしい炊き込みご飯になりました。

