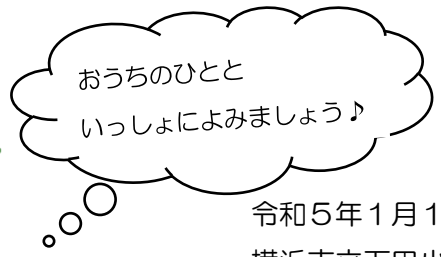




きゅうしょく

給食だより

がつごう
1月号



令和5年1月10日
横浜市立下田小学校

1月の献立について

☆は下田小学校独自のおしらせです

冬休み明けの給食は1月11日（水）からです。

- 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→セルフおにぎり
横浜にかかわりの深い献立→すき焼き風煮
給食にかかわる人に感謝の気持ちをもてる献立→とんカツ
- 冬に美味しい旬の食材を取り入れました。→ぶり、たら、ブロッコリー、ほうれんそう、こまつな、ごぼう、はくさい、しゅんぎく、だいこん、みずな、ほんかん、ゆず

☆21日（土）の献立は次の通りです。

21	ごはん 牛乳		土曜参観
	鶏肉と大豆のうま煮		
	みそ汁 焼きのり		
	●鶏肉と大豆のうま煮	●みそ汁	
	だいず 11	油揚げ 5	
	鶏肉 25	さといも 25	
	うずら卵缶 16	こまつな 8	
	だいこん 20	淡色辛みそ 5	
	にんじん 10	赤色辛みそ 2	
	エリンギ 7	削り節(薄) 1.5	
	ねぎ 6	水 110	
	しょうが 0.3		
	にんにく 0.1	●焼きのり	
	米白絞油 0.7	アレルギー無し	
	しょうゆ 4.5		
	砂糖(上白) 1.9		
	酒 1		
	食塩 0.1		
	こしょう 0.02		
	ごま油 0.3		
	でんぷん 0.80		
	水 10		
エネルギー 600kcal たん白質 27.5g			



☆小松菜、ほうれんそう、長ねぎ、だいこん、さといもは、一か月を通して港北区産のものを使用します。
(天候等により使用できない場合があります)

その他の食材産地・アレルギー情報等は、よこはま学校食育財団 HP (<https://ygs.or.jp/>) からご確認ください。

☆☆ 1月24日は給食記念日です☆☆



日本の学校給食は、山形県の私立忠愛小学校において貧困児を救うために提供されたことが始まりとされています。一時は戦争のために中断されてしまいましたが、戦後の食糧難により児童の栄養状態が悪化したことからその必要性が叫ばれるようになり、再開することになりました。昭和21年12月24日、東京都内の小学校でララ（アメリカの宗教団体等からなるアジア救援公認団体）からの給食物資贈呈式が行われ、その日を「学校給食感謝の日」と決めました。その後、冬季休業と重ならない1月24日を「学校給食記念日」とし、現在に至ります。

給食の移り変わりを見てみよう！

出典：給食&食育だよりセレクトブック 少年写真新聞社



給食のパンとごはん

給食の主食は主にパンとごはんです。給食が始まった当初はイラストのようにごはんが提供されていましたが、戦後は当時の食糧事情（米が多く手に入らない、ララ物資に小麦が多かった等）により、パンが中心の給食でした。現在は栄養価を考慮し、また食文化伝承のために和食中心となっていることからごはんの割合が多くなっています。（パンは週に1～2回です。）



おせち料理の意味を知ろう



おせち料理とは、もともと五節句などの節目に、神様にお供えした料理のことをいいます。

本来は五節句の時につくられていましたが、今では、正月のみにつくられるようになりました。

おせち料理に入っている黒豆は、まめに暮らせるように、数の子は子孫繁栄、田づくりは五穀豊穡、たたきごぼうは豊年と息災、えびは長寿などの願いが込められています。

