



給食だより

横浜市立みなとみらい本町小学校
校長 小正 和彦
栄養職員 渡辺 美由紀
令和3年1月15日

明けましておめでとうございます。今年もどうぞよろしく申し上げます。

今月の給食から

*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。

8日 白玉ぞう煮 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・・・

25日 セルフおにぎり

給食の始まりは、明治22年に貧しくてお弁当を持ってこれない子どものために、「塩むすび」「おつけもの」「塩鮭」がだされたことです。今回は全形の大きなのりを使ってセルフで作るおにぎりです。また、県内産の梅干しを提供しています。

・横浜にかかわりの深い献立・・・

22日 麻婆豆腐

27日 すき焼き風煮

29日 五目焼きそば

すき焼きの元になった「牛鍋」を日本で初めて売り出したのが横浜といわれています。横浜発祥の料理として1月に取り入れました。

横浜市が上海市と友好都市になったのは1973年です。上海料理には新鮮な魚介類を使った料理が多くあります。この料理も揚げた中華麺の上にえびやいかを使った五目あんをかけて食べます。

「学校給食活用支援授業(国の補助制度に基づく神奈川県の実施事業)とは、新型コロナウイルス感染症の影響で需要が減少し在庫が増加した和牛肉に対して、学校給食と連携し需要喚起・販売促進することを目的として実施されます。県の補助金を活用することで保護者負担(給食費)をかけることなく、学校給食で和牛肉を提供します。横浜市では「すき焼き風煮」の献立で「横濱ビーフ」や「やまゆり牛」「生粋かながわ牛」を提供する予定です。

また、和牛肉の提供に合わせた食育活動として神奈川県では県内の牛肉生産状況や畜産業についてのリーフレットとクリアファイルを配布する予定です。



・給食にかかわる人に感謝の気持ちをもてる献立・・・

28日 とんカツ

調理員さんが1枚ずつ衣付けした手作りのとんカツです。

*冬に美味しい旬の食品を取り入れました。

ぶり、ブロッコリー、ほうれんそう、ごぼう、はくさい、しゅんぎく、こまつな、だいこん、かぶ、みずな、いよかん、ぽんかん、ゆず

全国学校給食週間

戦後、栄養失調の子ども達のために、ユニセフから救援物資が寄贈され、12月24日に給食が再開されたのを記念して定められたものです。12月24日を記念日とすると、すぐに冬休みに入ってしまうので、1か月遅れの1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」としました。これは全国で、子どもたちが将来にわたって健康で心豊かな食生活を送ることができるよう、学校給食の意義や役割について考える週間です。

本校では25日(月)～29日(金)の一週間です。児童食育委員会が進めていきます。