



# 給食だより

平成28年1月 7日  
西が岡小学校  
校長 山本 朝彦

**本年もよろしく申し上げます。**

今年も、児童の皆さんの健康を願いながら「安全でおいしい給食」を目指してがんばります。

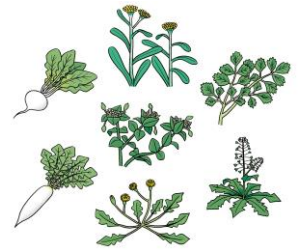
1月の給食目標 「感謝の気持ちをもって食事をしよう」

- 働く人に感謝をこめて、食事のあいさつをしよう。
- 調理の苦心を知り、残さないで食べよう。



**今月の献立について** ※献立に一部変更があります。

- 日本の食文化を伝えるために、伝統的な料理を取り入れました。  
七草がゆ・黒豆・炒り鶏・白玉ぞう煮・なます
- 給食週間にちなみ、給食の歴史を振り返る献立や横浜らしい料理  
(中華街、横浜発祥)を取り入れました。  
おにぎり(セルフ)・すいとん・すき焼き風煮・五目焼きそば
- 横浜産の野菜を使います。JA横浜のご協力で昨年より使用できる野菜が増えました。  
七草・キャベツ・だいこん・じゃがいも・にんじん・こまつな・ほうれんそう・ごぼう・さといも  
はくさい
- 献立に一部変更があります。



8日…七草がゆ・炒り鶏・黒豆・牛乳 (麦ごはん・ごま塩・かきたま汁を変更)

お正月の行事食の七草がゆを取り入れました。

材料 七草がゆ…精白米・だいこん・七草 炒り鶏…さといもを追加しました。

黒豆…黒豆・砂糖・しょうゆ



お知らせ

1月学校給食基準献立予定表(家庭配布用)の訂正について

教育委員会より次のとおり、訂正の連絡がありましたのでお知らせします。

実施日・ 献立	1月8日(金)	炒り鶏
訂正内容	たけのこ(缶)	20g → 8g
	にんじん	10g → 20g

## 1月24日は給食記念日

学校給食は明治22年に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で始まりました。第二次世界大戦で食糧不足となり、一時中断されていましたが、戦後、外国からの救援物資をもとに再開されました。この日を給食記念日とし、給食や日頃の食生活を見直し、「食」への感謝の気持ちを育てる機会としています。

本校では、1月25日～1月29日を給食週間として、全クラスで分担して給食カルタを作り玄関ホールに掲示します。全校集会では給食についてのクイズを行う予定です。

# 学校給食の歩み

昭和22年～29年頃の横浜の給食の様子です。

アルマイトのカップには脱脂粉乳が入っています。ランチ皿と呼ばれる仕切りのある皿にコッペパンとおかずがのっています。給食の調理をしているのは調理員さんとお手伝いのお母さん方です。先生が手伝うときもあったそうです。



(横浜市学校栄養職員研究会ホームページより)

現在の給食は食育の「生きた教材」として、給食の時間や各教科と関連して指導が行われ、バランスの良い献立が子どもたちの心身の健康を支えています。給食の献立も時代を経て変化してきました。学校を卒業した皆さんも、給食にはなつかしい思い出を持っているようです。「お父さんやお母さんはどんな給食を食べていたの？」お子さんがそんな質問をしたら、給食の思い出をぜひお話ししてください。

## 「我が家の自慢料理」をご紹介します。

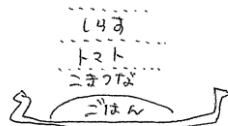
7月に募集しました「我が家の自慢料理」に5名の方からご紹介がありました。神奈川県産の食材を使用した料理です。紙面の都合により順に掲載させていただきます。

松本さん(3年生保護者)

### イタリアントマト

#### 作り方

- ① 耐熱皿4枚にごはんをしきます。
- ② トマト、こまつなは一口大に切ります。ご飯の上に地層のように重ねます。



- ③ しょうゆをたらし、溶けるチーズをかけてレンジで2分加熱します。
- ④ 塩、こしょう、パプリカなど好きな調味料をかけて食べます。

#### 材料 (4人分)

トマト	4個
とけるチーズ	適量
しらす	適量
こまつな (ゆでる)	1束
ごはん	2合
しょうゆ	適量
塩	} お好みで
こしょう	
パプリカ	

※ トマトは完熟のものがBestです。

※ ごはんがない時はうどん、そうめん、パスタでも大丈夫。その時はめんつゆやだししょうゆをかけてもよいです。