

一年中で一番寒い季節になりました。寒さと空気の乾燥で体調を崩しやすくなる時期でもあります。病気の予防には、引き続きマスク・手洗いを念入りに、日頃の正しい食生活が大きな役割を果たします。ビタミン類を十分にとって、体を温めて生活できるとよいです。

1月の献立について

○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）
- ・横浜に関わりの深い献立（五目焼きそば、すき焼き風煮、麻婆豆腐）
- ・給食に関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品を取り入れました。

（ぶり、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、みずな、かぶ、だいこん、いよかん、ぼんかん、ゆず）

スタート

給食のポークカレーができるまで

やおやさんや いずみくの のうかさんが、
やさいを はいたつしてくれます。

やさいをあらってきります。



おいしくなあれ！



カレールウを
つくります。

おにくとほかのやさいを
入れて、にます。

やさいを
よくいためます。



ちょうみりょうとルウをいれて
よくこみます。



あいしょうたっぷり、手づくり
ポークカレーをめしあがれ！

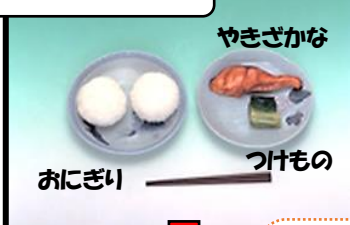
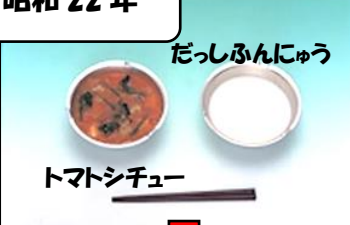


できあがり！



★ 1月24日～30日は学校給食週間です！ ★

毎年1月24日～30日は全国学校給食週間です。これは、戦時中に中断していた学校給食が昭和21年12月24日に再開したことを記念して始まったもので、数年後には冬休みの関係から1月になりました。緑園東小学校では1月18日～22日を給食週間としてさまざまな取り組みを行っていきます。

現在は、毎日給食が提供され、種類もごはんやパン、肉、魚、卵、野菜、果物、デザート…など、さまざまなメニューが登場します。昔は今のように色々な食材を使った給食ではありませんでした。この期間を通して、給食の歴史をふり返り、食べものの大切さや作る人の思いを知り、感謝の気持ちをもって食事をしてほしいと思います。

<p>明治22年</p>  <p>おにぎり やきざかな つけもの</p>	<p>山形県の忠愛小学校で貧しい子どもたちを対象に昼食が提供されました。これが、学校給食の始まりといわれています。その後、給食はだんだんと日本中に広がっていきました。</p>
<p>戦争が始まり、昭和16年頃から食べるものが不足するようになり、給食も続けられないところが多くなってしまいました……。</p>	
<p>昭和22年</p>  <p>だっしふんにゅう トマトシチュー</p>	<p>戦後昭和21年12月24日、東京・神奈川・千葉で試験的に給食が再開しました。外国からの支援物資(脱脂粉乳など)を使って、つくっていました。</p>
<p>昭和27年</p>  <p>だっしふんにゅう せんぎい キャベツ コッパパン くじらの ・ジャム たつたあげ</p>	<p>このころの主食は、パンばかりでした。4月から全国のすべての小学校で、完全給食が(パン、脱脂粉乳、おかずがそろった給食)始まりました。くじら肉は貴重な栄養源として給食によく登場していました。</p>
<p>昭和40年</p>  <p>ぎゅうにゅう くだもの あまずあえ チーズ ソフトめん カレーあんかけ</p>	<p>主食がパンばかりだったので、主食の種類を増やすために関東地方を中心に、ソフトめんが給食に登場しました。このころから、飲みものが脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりました。</p>
<p>昭和52年</p>  <p>ぎゅうにゅう バナナ しおみ カレーライス スープ</p>	<p>米飯給食(主食がごはんの給食)が始まりました。主食がパンのころに比べて、メニューの種類が増えてきました。カレーライスは、今も昔も人気メニューのひとつです！</p>