

1月給食だより



平成22年 1月 8日
足立区立舎人小学校
校長 山本 恭子
栄養士 石井 佐岐子



新年あけましておめでとうございます。
今年もおいしくて、えいようバランスのとれた給食を食べてもらえるよう、給食室の調理師さん達と一緒にがんばりますので、みなさん好き嫌いせずに、残さず給食を食べてくださいね。



～ 小松菜給食の取り組み ～

12月1日(火)の給食の献立は、スパゲティナポリタン、小松菜と卵のスープ、小松菜ドーナツでした。

実はこの日の給食に使った小松菜はすべて、足立区の農家で栽培・収穫されたもの！JA東京スマイルさんのご協力で、足立区の小中学校に区内の農家から小松菜が提供されました。舎人小学校でもこの日、農家の方を招いて小松菜給食を実施しました。一番人気は小松菜のドーナツ。お豆腐の水分だけで作るドーナツは、かりっさくとした食感が人気です。スパゲティやスープもたくさん食べてくれました。



今月の世界の料理は「中国」です。



中国はアジア大陸の東部に位置し、ロシアとカナダに次いで、世界で3番目に大きい国です。中国料理は、料理の方法や料理に使う食材や調味料によって、大きく4つに分かれます。北京料理、上海料理、四川料理、広東料理の4つを、「中国四大料理」といいます。

今月の給食では、四川料理のひとつ、ホイコーローを作ります。デザートはあんにと豆腐です。お楽しみに！



1月24日(日)～30日(土)は、全国学校給食週間です



1月24日(日)～30日(土)は全国学校給食週間です。学校給食への一層の理解と関心を高めてもらうために、制定されました。この期間、舎人小学校では、世界の料理をメニューに入れたり、残菜を減らしたりする取り組みをします。

学校給食は明治22年、山形県鶴岡の小学校で、お弁当を持ってくることのできない子どもに、おにぎりとおかずの昼食が出されたのが、始まりだそうです。戦後の給食はパンがでることが多かったのですが、昭和50年代から米飯給食が徐々に取り入れられ、現在では全国的にごはんの給食が多くなっています。舎人小学校でも週3回は、ごはん給食を実施しています。



～ 12月のこんだてから ～



11月28日(土)にサタデースクールの栽培活動で白菜と大根の収穫が行われました。採れた野菜の一部を給食用に分けてもらい、和え物や味噌汁を作って全校児童でいただきました。白菜も大根も今の季節が旬の野菜で、風邪の予防に効くビタミンCを豊富に含んでいます。新鮮な白菜と大根は、どちらも甘くておいしかったですね。

