

# 1月給食だより



平成22年 1月 8日  
足立区立舍人小学校  
校長 山本 恵子  
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。

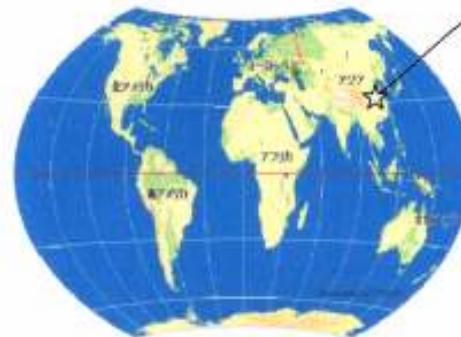


## ～小松菜給食の取り組み～

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。舍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、カリッ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  
食材や调味料によって、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。

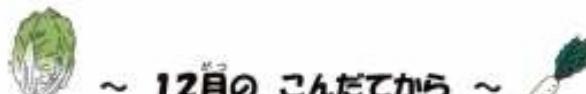
今月の給食では、四川料理のひとつ、ホイ  
コーローを作ります。デザートはあんにんどうふです。お楽しみに！



## 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、舍人小学校では、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。舍人小学校でも  
毎回は、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。白菜も大根も今季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。

