

1月給食たより

令和 6年 1月 10日
江戸川区立大杉第二小学校
校長 笠井 三恵子
栄養士 佐々木 真澄

あけましておめでとうございます

給食は1月10日(水)より始まりました。3学期の給食は49回です。今の学年で給食を食べる日も残りわずかですね。給食時間を気持ちよく過ごせるように、今年の干支である「たつ」にちなみ、給食の「たつ人」を目指しましょう。



懐かしレシピ 「すいとん」



材料 (4人分)

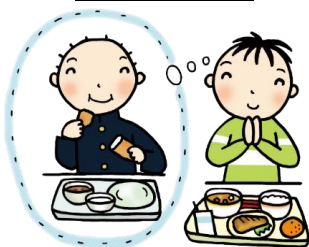
小麦粉・・・60g
水・・・60g
豚肉・・・40g
じゃがいも・・・小1こ
だいこん・・・5cm
にんじん・・・半分
しょうゆ・・・大さじ1
酒・・・小さじ2
塩・・・ひとつまみ
だし汁・・・500g

作り方

- ① 小麦粉と水を混ぜて、すいとんを作る。
- ② 野菜はいちょう切りにする。
- ③ だし汁を沸騰させ、①を食べやすい大きさにちぎりながら入れ、浮いてくるまで茹でる。
- ④ さらに豚肉、野菜、調味料を入れ、ひと煮立ちさせる。
- ⑤ 味をみて塩で調節して火を止め、完成。

こんげつ もくひょう
今月の目標

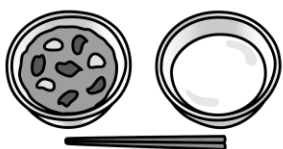
「学校給食」について知ろう！



いま ねんまえ やまがたけん てら こども だ しよくじ きゅうしょく
今から 134 年前、山形県のお寺で、子供たちに出した食事が給食の
はじまりといわれています。その後、ぜんこくへと広がっていきました。

じだい なが とお へんか がっこうきゅうしょく じだい こども
時代の流れと共に変化する学校給食ですが、いつの時代も子供たち
を大切に思う気持ちが詰まっています。

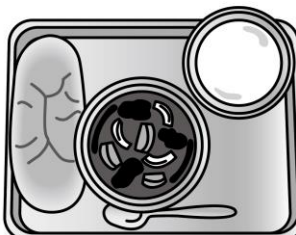
昭和 22 年ごろの給食



トマトシチュー・ミルク

だっし ふんにゆう かんづめ
脱脂粉乳や缶詰な
ぶつし つか
どの物資を使って
きゅうしょく
給食が
つく
作られました。

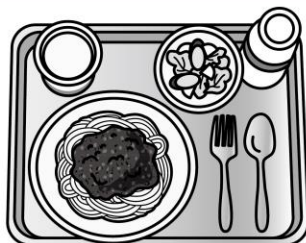
昭和 25 年ごろの給食



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

きぞう
アメリカから寄贈
こむぎこ つか
された小麦粉を使っ
て、パン・ミルク・
かんぜんきゅう
おかずの完全給
しょく はじ
食が始まりました。

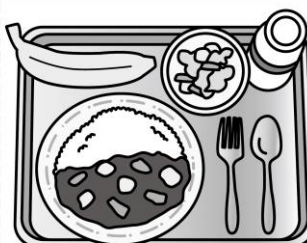
昭和 40 年代ごろの給食



ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

しゅるい ふ
パンの種類が増
るい ていきよう
え、めん類も提 供
されるようになりま
だっし ふんにゆう
した。脱脂粉乳は
ぎゅうにゆう き か
牛乳へと切り替わ
りました。

昭和 50 年代ごろの給食



カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

しょうわ ねん べいはん
昭和 51 年に米飯
せいしき
(ごはん) が正式
どうにゆう こんだて
に導入され、献立
ないよう ゆた
の内容も豊かにな
っていきました。

きゅうしょく

給食から



こめ こ

「米粉パン給食」



1 月 18 日 (木) は日本でとれた米の粉「米粉」を使ったパンが給食に出ます。輸入した
こむぎこ つか
小麦粉を使わず、日本でとれた米を使うことで、輸送につかうエネルギーを減らすことができ
ます。日本でとれた食材を使う。これも私たちができる SDGs のひとつです。

保護者のみなさまへ ～お知らせ～

1 月 30 日 (火) に PTA 給食試食会を行います。詳しくは PTA よりお知らせがあります
ので、ご確認ください。