

給食だより 1月号

2023年1月10日
中央区立佃島小学校

校長 永木 一郎

今月の行事食
七草&鏡開き
～七草と鏡開きを模した給食～

卵粥&七草風あんかけ
筑前煮
あん白玉



【七草】正月7日の朝に粥に入れて食べる7種の野草(せり・なずな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな・すずしろ)。また、食べて祝う行事。給食では卵粥に青菜で作った餡をかけ提供します。

【鏡開き】お正月に年神様にお供えをしていた鏡餅を下げ、食べる事を言います。学校に鏡餅はないので、餅の代わりに白玉を使いあずきを炊いて作った餡と一緒に提供します。

地産地消給食の日

～東京都で採れた

・捕れた食材を使用する日～

1月はお休みです



毎月実施している「GoToいと」を給食週間に実施します。1日目世界へ、2日目日本へ、3日目思い出へ、4日目過去へ、5日目今へ、GoToいと、旅する5日間です。


学校給食「じゃがいも白煮」のちょい話 1月20日

じつは、給食1回に「いも類30g」摂取するよう決められています。フライドポテトであれば、みんなよく食べてくれます。しかし、煮物にするとなかなか食べてもらえません。白煮は、じゃがいも・たまねぎ・ベーコン・塩・こしょうだけのシンプルな煮物ですが、よく食べてくれるミラクルな、じゃがいもレシピです。

学校給食週間 1月24日～30日


学校給食が初めて実施されたのは明治22年(1889年)ですが、戦争のために学校給食が中断されたこともありました。しかし、食糧難による児童の栄養状態の悪化という問題を抱えた日本に、ラア(Licensed Agencies for Relief in Asia、アジア救済公認団体)より給食用物資が寄贈され、昭和22年(1947年)12月24日より、東京都・神奈川県・千葉県で約25万人の児童を対象に、学校給食が再開されることとなりました。それ以来、12月24日を学校給食感謝の日と定めていましたが、冬休みと重なるため、1月24日から30日までの1週間が「全国学校給食週間」となりました。～文部科学省の全国学校給食週間についてより～

24日 ストゥラッチ

GoTo  トルコ共和国

トルコでは定番の米を使ったミルクプリン。とろっと甘いミルクに残る米粒の食感がくせになるデザートです。

27日 くじらといかのケチャップ煮

GoTo  昔の「鯨」給食

昭和40年代に中央区の給食で食べられていた「鯨のノルウェー煮」を少しアレンジし再現したメニューです。



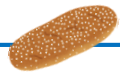
25日 佃煮&ねぎま汁

GoTo  東京都


～佃煮～ 中央区佃島発祥の料理です。給食室で佃煮を作るレシピを作成する時に、佃島にある佃煮屋さんに協力をいただき完成させました。

～ねぎま汁～江戸時代は捨てられていたマグロのトロを上手に調理し、江戸庶民の人気料理になったといわれる、葱鮎鍋(ねぎまなべ)。給食では、具をメカジキ・長ねぎ・豆腐を使い汁物として提供します。

26日 揚げパン

GoTo  永木校長先生の思い出給食の思い出といえば、子供の時も大人になっても「揚げパン」です。

30日 佃島カレーライス

GoTo  2022年デビューの料理給食室で油・バター・カレーからカレーを作り、自家製ルーを使ったカレーライスを作るようにレシピを変更しました。

食べよう野菜350【児童は300】 今月の350の日は『11月12日(木)野菜60gのかき揚げ』です。

1皿60g 感覚を身に付けてもらえるとうれしいです。

このマークが目印 → → →

