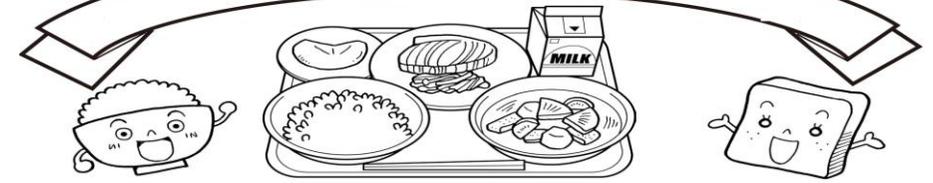


1月給食たより

令和2年度1月号
品川区立台場小学校
校長 木村 巳典
栄養教諭 大田奈津紀

1月24日～30日は、全国学校給食週間です。



新年、明けましておめでとうございます。新しい年を迎え、いよいよ最後の3学期が始まりました。今の学年で過ごすのもあと約3か月です。進級・進学に向けて、毎日元気に登校し、残りの学校生活1日1日を子どもたちが大切に過ごせるように、給食室は最後まで栄養満点、おいしい、安全安心な給食を出していきます。本年もよろしくお願いいたします。

お正月の料理について

「おせち料理」



「おせち」というのは、本来、季節の変わり目となる「節句」を意味します。「節句」には、

- ・1月1日（元旦）
- ・3月3日（ひなまつり）
- ・5月5日（端午の節句）
- ・7月7日（七夕）
- ・9月9日（重陽の節句）

などがあります。おせち料理といえば、今では元旦に食べる料理を指します。新年を迎えるお祝いの料理なので、縁起がいいとされる食材がたくさん使われています。



かずのこ	かずのこはにしんの卵巣。たくさん卵があるので、子孫繁栄の意味があります。
黒豆	まめで健康に暮らせまじようという気持ちが込められています。
田づくり	昔、いわしを田の肥料にしていたことから、豊作をもたらすという意味。
えび	腰が曲がるまで長生きするようになど、長寿の意味があります。

おせち料理の由来



【昭和30年代の給食風景】
この頃のメニューは、コッペパン、脱脂粉乳、くじらの竜田揚げ、千切りキャベツなどでした。また、戦後間もない頃の小学校6年生の体つきは、今の4年生と同じくらいだったと言われています。
(全国学校給食会連合会HPより)

学校給食は、明治22（1889）年に山形県の鶴岡市「忠愛小学校」で児童におにぎりや塩鮭を出したのが始まりとされています。その後、全国へと給食が広がりましたが、戦争のために一時中断されてしまいます。戦後、食べ物のない子どもたちを心配した世界中の国々から、粉ミルクや缶詰などを送ってもらえたおかげで、昭和22（1947）年に全国で学校給食は再開されることになりました。これを記念し、全国学校給食週間が定められました。

毎日おいしく、栄養満点な給食が食べられることに感謝しましょう！！台場小の給食週間には、昔の給食によく出ていた「くじらの竜田揚げ」、「すいとん」を出します。お楽しみに！

「お雑煮」



雑煮は各家庭や地域によって味や食材などがさまざまです。もちも角もち・丸もち、汁もしょうゆのすまし仕立て・みそ仕立てのほか、入れる具もと肉やぶり、さといも、こまつな、だいこんなどいろいろあります。また、あん入りもちの雑煮や、もちを入れない雑煮のほか、雑煮を食べない地域もあります。このように、日本各地では地域や家庭ごとに多種多様な特色のある雑煮があるのです。

1月の給食にはお雑煮が出ます。お楽しみに！

国産和牛を使用した肉じゃがを出します！

1月18日（月）に国産和牛を使用した肉じゃがを出します。これは、東京都が酪農家を守るために、給食で和牛を使用した場合に補助を出すという取組が行われることになり、台場小学校でも和牛を使用することができることになりました。みんなで新型コロナウイルス感染症に負けないように対策をしっかりとるとともに、酪農家などの生産者を守るために、私たちができることに取り組んでいきましょう。

