



1月 給食だより



富山県教育委員会

あけましておめでとうございます。冬休みが終わると、三学期がスタートします。新年を迎え、新たな気持ちで学年最後の学期に臨もうとしている子供たちが多いのではないのでしょうか。

さて、1月27日から31日は「学校給食週間」です。今年度のテーマは、「学びをぱくり!おいしい教科書」です。学習で得た知識を、給食を通して振り返ったり、確認したりして、学びを深めていきましょう。

学校給食週間 学びをぱくり!おいしい教科書



国語



・かぼちゃフライ
(中2:字のないはがき)

・大豆の変身汁

(小3:すがたをかえる大豆)

・みかんゼリー

(小4:白いぼうし)

教科書で習う作品に登場する食材を使った献立です。



理科

・サイエンスサラダ
・根茎葉のポトフ
・りんご

ドレッシングをかけると色が変化するサラダや、根や茎、葉を食べる野菜を使ったポトフが登場します。



家庭科

・豚肉の生姜焼き
・みそ汁

調理実習では「だしのとおり方(小5)」や、「豚肉の生姜焼き(中1)」を学びます。給食を味わいながら、作り方を振り返りましょう。

+ 算数



・スパニッシュオムレット
・厚揚げのカレー味
・黄金比の野菜炒め

分数の学習と結びつけ、等分に切り分けるオムレットや、いろいろな形に切った食材が登場します。

学年が上がるとオムレットが大きくなります!

社会

・ホキの天ぷら
・煮みそ



徳川家康
出身地:愛知県三河

徳川家康の好物や、愛知県の食に欠かせない「赤みそ」を使ったの郷土料理を取り入れました。

今月の献立紹介

『厚揚げのカレー味』

【材料(4人分)】

・たまねぎ	1/2 個	・水	250ml
・にんじん	1/2 本	・コンソメ	小さじ1/2
・じゃがいも	中1個	・カレールウ(甘口)	1/2片
・ベーコン	2枚	・カレールウ(辛口)	1/2片
・厚揚げ	1丁	・トマトケチャップ	小さじ2
・いんげん	4本	・しょうゆ	小さじ1
・油	小さじ1		

給食では、野菜をいろいろな形に切って提供します!

【作り方】

- ① たまねぎはくし形切り、にんじんはいちょう切り、じゃがいもは一口大、ベーコンは短冊切り、厚揚げは油抜きをして1口大に切る。
いんげんは、下ゆでして3cm程度のななめ切りにしておく。
- ② 鍋に油をひき、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ベーコンを炒める。
- ③ ②に水を入れ、火が通ったら厚揚げを入れてさらに煮る。
- ④ ③にAを入れ調味し、いんげんを加えて完成。

始まって135年 学校給食の歴史

明治22年

山形県鶴岡市の小学校で、貧困家庭の児童へ無償で昼食を提供したことが起源と言われています。

昭和27年

戦後、アメリカからの物資(脱脂粉乳や小麦粉)を使い「パン・ミルク・おかず」のそろった給食が始まりました。

昭和29年

「学校給食法」が成立し、栄養バランスのとれた給食が提供されるようになりました。

昭和51年

米飯給食が正式に始まり、献立の内容も増えました。

現在は、栄養補給だけでなく様々なことを学ぶための「生きた教材」としても活用されています。郷土料理や行事食などを提供し、食文化への関心、食材への感謝の気持ちなどを育むことに役立っています。

