



あけましておめでとうございます。新年を迎え、新たな気持ちで学年最後の学期に臨む子どもたちが多いのではないのでしょうか。本年もおいしい給食を提供できるよう努めて参りますので、どうぞよろしく願いいたします。

さて、1月26日から30日までは「学校給食週間」を実施します。今年度は「学びをぱくり！おいしい教科書」をテーマに、学習内容と結びつけた献立を提供します。給食を通して、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

図工

- オムレツのトマトソースかけ
- 紫キャベツのマリネ
- ほうれん草のポタージュ
- お絵描きパン

様々な色を取り入れた献立や食パンを画用紙に見立てた絵描きなど、彩りのある食の楽しさを体感します。

国語

- 大きなかぶの煮物 (小1：おおきなかぶ)
- スイミー丼、海のサラダ (小2：スイミー)

物語に登場するキャラクターにちなんだ献立や食材を取り入れ、物語の世界を味わいます。

英語

- 白身魚(タラ)のフライ
- チーズポテト
- ABCマカロニスープ

外国の食事や食文化への興味・関心を高め、食べることを通して理解を深めます。

社会

- みそ煮込みうどん (秀吉の出身地：愛知県)
- すり身のお好みソースかけ (大阪府に大阪城を築く)
- ゆば和え (京都府に大徳寺を建てる)

豊臣秀吉ゆかりの地に根付いている郷土食や食文化を知り、関心を深めます。

音楽

- 豚肉と豆のハニーマスタードソースからめ (小1：みつばちハニーマスタードソース)
- きらきらぼしのスープ (小1：きらきらぼし)
- 花野菜サラダ (中3：花)
- お茶プリン (小3：茶つみ)

楽曲に登場する言葉や食材から連想した食を味わい、歌と食のつながりを楽しみます。

～今月の献立紹介～

スイミーを「黒ごま」、仲間の赤い魚たちを「みじん切りにのんじん」、スイミーを追う大きな魚を「まぐろ(ツナ)」で表現しています

スイミー丼

【材料(4人分)】

- ツナ缶詰 2個(150g)
- にんじん 1/2本
- たまねぎ 1/2個
- 油 大さじ1
- 黒いりごま 小さじ1
- ごはん 適量

【作り方】

- ①ツナ缶は油を切っておく。
- ②にんじん、たまねぎはみじん切りにする。
- ③調味料は混ぜ合わせておく。
- ④フライパンに油をひき、①と②を炒める。
- ⑤火が通ったら、③の調味料で味付けし、最後に黒ごまを混ぜる。
- ⑥ごはんの上に④のをのせる。

休み中のお昼ごはんにぴったりです

学校給食の歴史を知ろう！

～学校給食の移りかわり～

～明治22年～

- おにぎり
- 塩鮭
- 漬物

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。

～戦後(昭和20～30年代)～

- コッペパン
- ミルク(脱脂粉乳)
- コロケ
- 千切りキャベツ

戦後、アメリカからの支援物資(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。

～現在～

郷土料理や行事食などを提供し、食文化への関心を高めたり、食材への感謝の気持ちを育んだり、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。