

1月 学校給食週間特別メニュー



加曾利員塚PR大使 かそりーぬ

今日の給食のねらい

学校給食の意義、役割などについて
理解と関心を高める。

- ごはん
- 牛乳
- 昆布の佃煮
- さばのトマトソースかけ
- さつま汁
- キャロットケーキ

キャロットケーキ

千葉県産の秋冬にんじんをすりおろして、生地に加えた米粉のケーキです。にんじんのオレンジ色が鮮やかな一品です。

昆布の佃煮

昆布には、うま味物質の「グルタミン酸」が含まれています。うま味は日本人が発見し現在では「UMAMI」という世界共通の言葉として広まっています。

1月24日～30日



イラスト
土気南小学校
大塚・美智代

さばのトマトソースかけ

さばのうま味を含んだ煮汁を利用して、具材を加えて作ったソースを上からかけました。冬になり脂がのったさばと、深い味わいのトマトソースがよく合います。

さつま汁

さつまいもの優しい甘さと、ほくほくとした食感が楽しめる具沢山の味噌汁です。具材には千葉県産の秋冬にんじんをはじめ、体を温める根菜類や免疫力を高めるビタミンが豊富な野菜を沢山使っています。

★ 学校給食の歴史 ★

学校給食は、明治時代に山形県鶴岡市で昼食を学校に持ってこられない子供たちに、おにぎりや漬物などを用意したのが始まりと言われています。その後全国に広まった給食も、第2次世界大戦のため中断されました。戦後、ユニセフの救援物資などで、パンと脱脂粉乳の給食が再開され、栄養不足の子供たちを救いました。これを記念して設けられたのが「学校給食週間」です。現在は豊かな食の時代となりましたが、当時を振り返り、食べ物に感謝をしたり、食生活を見つめ直したりする1週間にしましょう。

★ 学校給食の役割 ★

学校給食には、学習の教材としての役割があります。肥満や痩身、朝食欠食、偏食、食物アレルギーなど、子供たちを取り巻く社会的な問題を改善するために、給食を通して食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けられるように取り組んでいます。また、地産地消を推進する中で、郷土を愛する心を育てます。

千葉市のにんじん

11月から3月にかけて給食で使われている千葉県産のにんじんは、主に緑区と若葉区の東部地区を中心に収穫されたものです。