

1月 学校給食週間特別メニュー



きょうの給食のねらい

がっこうきゅうしょく いぎ やくわり 学校給食の意義、役割などについて理解と関心を

たか 高め、がっこうきゅうしょく 学校給食のより一層の充実と発展を図る。

- ごはん
- 牛乳
- 鮭のごまみそ焼き
- だいこんと豚肉のやわらか煮
- 海藻あえ
- みかん

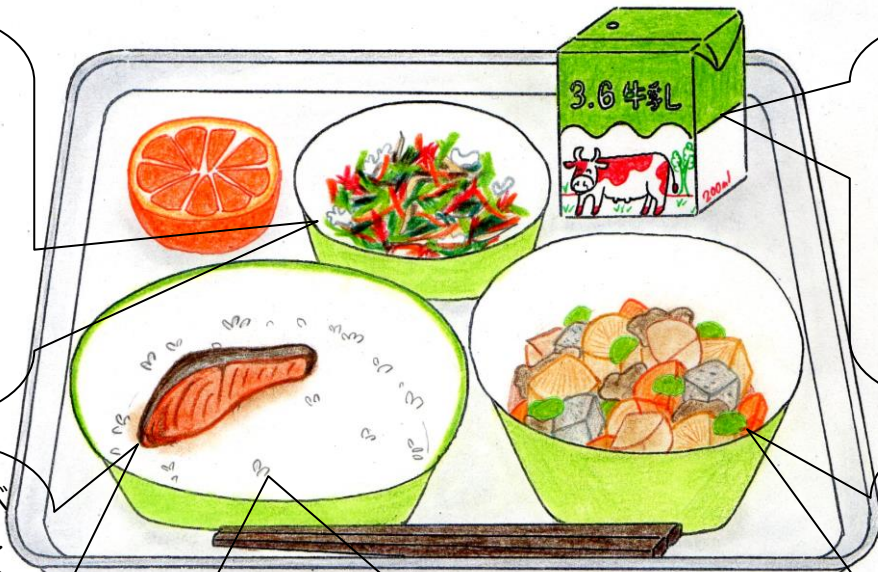
海藻は、ビタミンやカルシウム、食物せんいを多く含みます。わかめやこんぶなどがもつ「ぬめり」は、血液の中のいらぬあぶらを取りのぞいてくれる働きがあります。

鮭は、日本で最も多く食べられている魚です。たんぱく質を多く含み、脳の働きを活発にさせる栄養素も含まれています。今日はごまをたっぷり使い、香りよく焼き上げます。

給食のお米は「ふさこがね」という品種です。粒が大きく、モチモチした食感が特徴です。千葉県では年間で約30万トン近くお米を生産しています。

牛乳は体をつくるために必要なたんぱく質やカルシウムを多く含みます。千葉市は千葉県で2番目に多く生産しています。
※昭和40年頃までは、脱脂粉乳をお湯で溶いたものでした。

だいこんは千葉市でも多く作られている野菜です。1年中出回っているだいこんですが、秋から冬にかけてとれるものはみずみずしく甘みが増しています。千葉市の秋冬にんじんや豚肉と一緒に煮込みます。



給食の歴史

明治22年
山形県鶴岡町の忠愛小学校で、お弁当を持ってくることのできない子どもたちのために、おにぎりとおかずの昼食を与えたのが、学校給食のはじまりです。

昭和19年
戦争で食べ物越来越少なくなって米・みそ等の特別配給の学校給食が実施されました。

昭和21年12月24日
戦後の新しい学校給食が試験的に東京・神奈川・千葉の三都県で始まりました。

11月から3月にかけて給食に使われる秋冬にんじんは、主に若葉区の東部地区・緑区を中心

