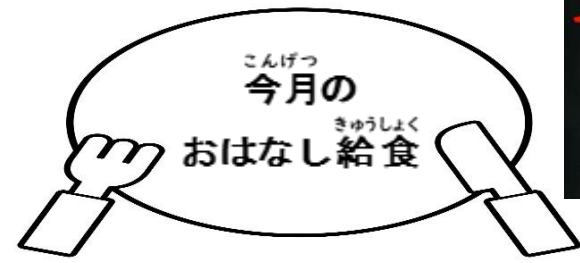
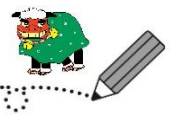


給食だより 1月

令和5年1月
枚方市立中宮小学校



つかもと やすし 作・絵
ポプラ社

「やきざかなののろい」

あけましておめでとうございます。ふゆやす お 冬休みが終わり、がっこうきゅうしよく はじ 学校給食が始まります。みなさんがいつも食べている給食は、いつから始まったのか、知っていますか。学校給食の歴史をふりかえ返ってみましょう。



おにぎりから始まった学校給食

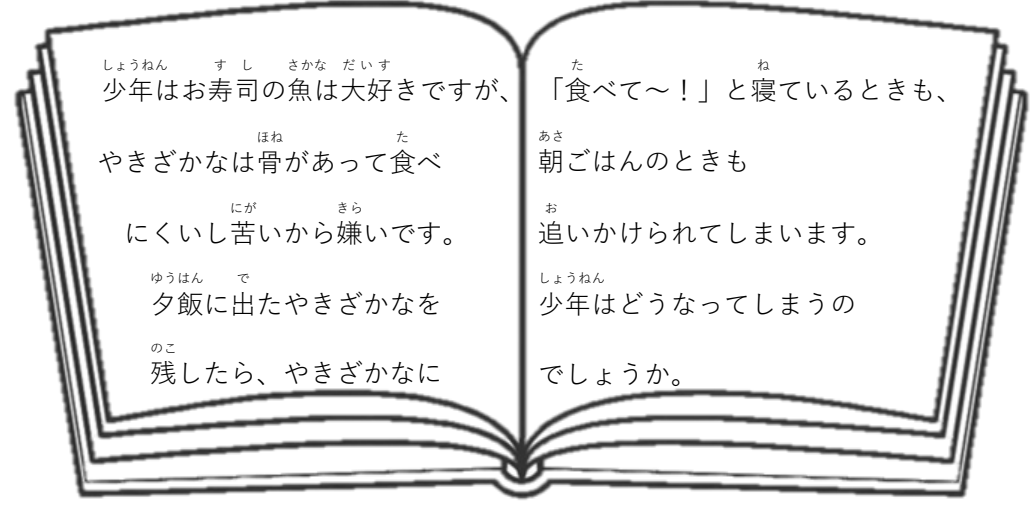
明治22年 (1889年)	昭和22年 (1947年)	昭和58年 (1983年)	現在 (2023年)
<ul style="list-style-type: none"> おにぎり 塩さけ 菜の漬物 	<ul style="list-style-type: none"> ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー 	<ul style="list-style-type: none"> ツイストパン 牛乳 卵とほうれん 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 牛乳 豆腐のハンバーグ あえ物 みそ汁 みかん

学校給食は、明治22年(1889年)に山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に、無償でおにぎりなどを提供したことが始まりです。

1月24日~30日は全国学校給食週間です

学校給食は、栄養バランスがよく、子どもたちの心身の発達や健康を支え、食に関する指導をすすめるための教材になっています。また、偏った食生活、肥満傾向など、子どもたちの食生活を取り巻く環境が大きく変化している中で、学校給食は、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。学校給食週間では、子どもたちや先生だけではなく、地域の人にも、学校給食の意義や役割について理解を深め関心を高めるために、全国でさまざまな行事が行われています。

この機会に家族で給食について考えてみませんか



少年はお寿司の魚は大好きですが、
やきざかなは骨があって食べにくいし苦いから嫌いです。
夕飯に出たやきざかなを残したら、やきざかなに

「食べて〜!」と寝ているときも、
朝ごはんのときも
追いかけてられています。
少年はどうなってしまうのでしょうか。



高菜ふりかけ

~給食のこんだてより~



材料(5人分)

- 高菜漬(細かく刻む) 50g
- にんじん(千切り) 25g
- ちりめんじゃこ 25g
- 粉かつお 5g
- いりごま 5g
- こいくちしょうゆ 小さじ1
- さとう 小さじ1/2
- 油 適量

《作り方》

- ①ちりめんじゃこは、湯通ししておく。
- ②高菜漬は汁気を切る。
- ③油を熱し、にんじん、ちりめんじゃこを炒める。
- ④高菜漬、粉かつお、調味料を加えて炒りつける。
- ⑤いりごまを入れて火を通す。

※給食の量を基準にしていますので、ご家庭で調理する際は調味料等を調整してください。