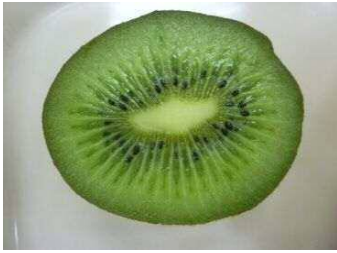


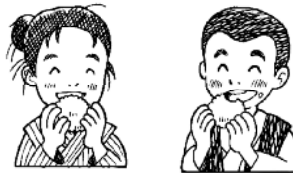
指扇で採れた「キウイフルーツ」をいただきました！

指扇中ではこれまでたくさんの指扇産果物を出してきました。今回は「キウイフルーツ」です。西区の高木にある「細田農園」の細田さんにご協力いただき、12月17日の給食に出しました。食べてみてビックリした人も多かったのではないのでしょうか。香りがとても良く、程よい甘みと酸味があり、普段食べるキウイフルーツとは全然違いました。細田さんは、この他にもいろいろな種類のキウイフルーツを育てているそうです。今後が楽しみです。



全国学校給食週間

毎年1月24日から30日は全国学校給食週間です。



学校給食は、明治22年に初めて実施されましたが、戦争のために一時中断されました。戦後の昭和20年頃の日本は、食糧が不足していたため、栄養失調の子どもがたくさんいました。当時の小学校6年生は、現在の小学校4年生ぐらいの体の大きさでした。

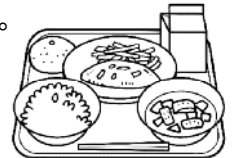
このような日本の状況を見て、ララ(アジア救済公認団体)をはじめとする様々な支援によって三都県(東京、神奈川、千葉)の児童約25万人に対して昭和21年12月24日、学校給食を再開することになりました。

この日から始まった学校給食は給食用物資支援によって始められたことに感謝し、12月24日を学校給食感謝の日と定めていました。



昭和25年に、給食用物資支援に対する感謝の意、学校給食の意義を考え、その将来への発展を願って、冬期休業と重ならない1月24日から30日までの1週間を新たに「学校給食週間」としたのです。

学校給食週間では、学校給食の意義や役割について、理解と関心を深め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的にしています。



指扇中は1月28日から2月1日までを学校給食週間として「先生方の思い出の味」を再現します。また、2月4日から8日は完食週間を行います。クラスで協力し、食缶をからっぽにしましょう。

給食試食会を行います！

日時:2月19日(火)
12:20~13:30
費用:290円(1食分実費)
定員:60名

5月に引き続き、今年度は2回実施いたします。子ども達が普段食べている給食をこの機会にぜひ食べていただきたいと思います。当日のメニューは現在検討中です。お待ちしております。

給食レシピ紹介

じゃがいものランディ風

【材量(4人分)】

- ・じゃがいも 中2個
- ・揚げ油
- ・バター 小さじ1
- ・にんにく 1/2かけ
- ・塩 ひとつまみ
- ・こしょう 少々
- ・パセリ 少々

【作り方】

- ①じゃがいもを食べやすい大きさに乱切りする。
- ②170℃の油で揚げる。
- ③バターを熱し、にんにくを炒め、揚げたじゃがいもを入れ、塩こしょうで味を調える。パセリをふって完成！

★シェフ給食のレシピです。簡単でとってもおいしいです★