



給食だより

令和6年度1月号
さいたま市立栄和小学校

家庭数

1月は給食週間があります！！

1月24日は、「給食記念日」です。文部科学省では、毎年1月24日から30日までの1週間を「全国学校給食週間」と定めています。学校給食週間には、学校給食の意義、役割等について児童生徒や教職員、保護者、地域住民等の理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実・発展を図るよう、各学校で様々な行事が行われています。栄和小学校では給食週間を1月20日（月）から24日（金）として、以下のような取組を行います。

●各学年の取組

- 1年生：好きな食べ物の絵
- 2年生：大好きな給食の絵
- 3年生：給食室で働く人たちへの手紙
- 4年生：埼玉県の特産物について
- 5年生：給食標語
- 6年生：オリジナル献立

●給食委員会の取組

生活朝会（1月7日）給食室の様子を動画で見て、給食に関するクイズを出題する
給食週間にキャンペーンを行う

●給食週間中の献立

- ・23日：セレクト給食（主菜とデザートを2つの組み合わせから選びます）
- ・20日、22日、24日：さいたま市の友好都市・姉妹都市の料理
- ・21日、30日：6年生が家庭科の授業で考えた給食



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 そうのグラタン ・えびのサラダ ・くだもの(みかん) 	<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
<p>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。</p>			

給食レシピ紹介

大根のあつあつ煮

※小学生4人分の分量なので家庭では量を調整してください。

【材料】4人分

- 鶏もも肉 100g
- 生揚げ 120g
- 大根 240g
- 人参 40g
- こんにゃく 120g
- だし汁 160g
- 砂糖 10g（大さじ1強）
- 酒 10g（小さじ2）
- みそ 20g（大さじ1強）
- しょうゆ 12g（小さじ2）

【作り方】

- ①鶏もも肉は、小さめの角切りにする。
生揚げは、角切りにして油抜きする。
大根は、厚さ1.5cmのいちょう切りにして、下ゆでする。
人参はうすめのいちょう切りにする。
こんにゃくは、食べやすい大きさの三角に切り、下ゆでする。
- ②鍋にだし水を沸騰させ、鶏もも肉を煮る。
- ③生揚げ、大根、人参、こんにゃくを入れて煮る。
- ④具にある程度火が通ったら、みそ以外の調味料を加えて煮る。
- ⑤みそを溶き入れて、味がしみこんだらできあがり。

一般的によく売られている青首大根の旬は、12月から2月頃にかけてです。大根の中間部が甘みがあり、加熱することにより、やわらかくなるので、煮込み料理に向いています。

