

12月

給食だより



令和2年12月

いよいよ2020年も最後のひと月となりました。もうすぐ冬休みが始まりますね。クリスマスに年末年始と様々なイベントが待っています。風邪に気をつけて、元気に冬休みを過ごしましょう。

かつ 加 かつ にち

1月24日から1月30日は

せんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん

全国学校給食週間



来月1月24日から1月30日は、全国学校給食週間です。この期間は、学校給食の役割についての理解と関心を高めることを目的としています。この機会に、学校給食の歴史について学んでみましょう。

☆給食の歴史☆

開始当初	明治22年(1922年)、山形県の小学校で、貧しい家庭の児童を空腹から救うために始まりました。この頃の献立は、おにぎりや焼き鮭、漬物でした。
戦後	戦争が終わり、国民全体が食料不足の中、児童の栄養失調を救おうとユニセフからの援助を受けながら、昭和21年(1946年)の12月24日から開始されました。現在12月24日は冬休み直前であるため、翌月の1月24日からが学校給食週間となりました。この頃の献立は、脱脂粉乳やシチューが主なものでした。その後、パンやご飯が登場するようになり、おかずも増えていきました。
平成	平成17年(2005年)に食育基本法という法律が定められ、給食を学びの材料として、健康な心と体を育てるために、学校と地域が一緒に食育に取り組むようになりました。また、食文化や地域でとれた食べ物について学ぶことができる献立が作成されるようになりました。
現在	令和2年(2020年)今日の献立は何でしょうか？ 給食の献立は、開始当初から長い年月をかけて変化しています。

学校給食は、食に関する正しい知識と健康的な食習慣を身に付けるために大切な役割を持っています。また、みなさんの成長に必要な食べ物をバランスよく取り入れています。苦手なものも、一口は食べてみましょう！

全国学校給食週間中、東京オリンピックで埼玉を会場に行う競技にちなんだ献立を提供します。

25日：サッカー発祥の地イギリス

26日：私たちの郷土吉川市(小松菜と長ねぎ)

27日：バスケットボール発祥の地アメリカ

28日：ゴルフ競技の行われる川越市(さつまいも)

29日：射撃は第1回アテネオリンピックから実施されていることからギリシャ

給食のレシピ紹介

材料、分量はお好みで調整してください。かに風味かまぼこが良い味を出します。野菜もたっぷりとれる体が温まるスープです。12月に登場します。

「白菜と玉子のスープ」

★材料 (4人分)



白菜	1枚	きくらげ	小2枚	酒	大さじ1
かに風味かまぼこ	4本	卵	1個	片栗粉	大さじ1
チンゲン菜	2枚	中華スープのもと	小さじ2	油	大さじ1
鶏肉 (なくても可)	40g	しょうゆ	小さじ1	ごま油	小さじ2
玉ねぎ	中 1/6 個	塩	小さじ 1/2	水	400ml
にんじん	小 1/4 本	こしょう	少々		

★作り方

- ①白菜、チンゲン菜は1cm短冊切り。かに風味かまぼこは半分の長さに切ってほぐす。玉ねぎは薄切り。にんじんは千切りにする。
- ②鍋を火にかけ油を入れ、鶏肉、にんじん、玉ねぎを油が回るまで炒める。
- ③白菜、かに風味かまぼこ、きくらげ、チンゲン菜を入れて全体を炒め合わせる。
- ④酒、水、中華スープのもとを入れて、具が好みの固さになるまで煮る。
- ⑤しょうゆ、塩、こしょうで味を調べて、水溶き片栗粉でとろみをつけ、溶き卵を入れてかき玉にする。あがりにごま油を入れる。

保護者のみなさまへ

給食食材の放射性物質の簡易検査を行っています。尚、今までの検査結果はすべて不検出となっています。

☆7大アレルゲン除去献立について ※必ずお読みください。



学校給食では7大アレルゲン除去献立の提供を実施しています。学校給食で実施する7大アレルゲン除去献立は、文部科学省により作成された『学校給食における食物アレルギー対応指針』に基づいて行いますので、調味料などに微量に含まれる食品に関しては除去の対象外となります。また、給食で使用する食材料については、同じ食品であっても異なるものが使用される場合があります。

毎回必ず献立表に記載された使用食材料の詳細な情報についてご確認ください。

☆埼玉県産牛肉の提供について

12月10日「チンジャオロースー」、21日「ハッシュドビーフ」、1月12日「牛丼」に使用する牛肉は埼玉県産です。この牛肉の提供は、埼玉県学校給食用牛肉供給協議会の和牛肉等販売促進緊急対策事業によって行われるものです。埼玉県産の牛肉を食べて、埼玉県の酪農にも関心を持って欲しいです。



※献立表、給食だよりは、市のホームページで公表しています