



給食だより

愛川町立

半原小学校

令和3年1月8日

あけましておめでとうございます。

給食は1月13日(水)よりスタートです。今年も給食室では、子どもたちのためにおいしくて安全な給食を心がけて作りますのでよろしくお願いいたします。

1月24日～1月30日 全国学校給食週間

☆給食のはじまり☆

1889年山形県の小学校で、お弁当をもってこられない子どもたちのために昼食を出したのが、学校給食のはじまりであるといわれています。献立はおにぎりとおけものに焼き魚でした。その後、子どもたちの栄養状態の改善などを目的に学校給食が奨励されました。しかし戦争が始まり給食は一時中止になりました。昭和21年12月24日栄養不足の子どもたちを救うために、世界各国からの援助をもとに再開されました。これを記念し1ヶ月後の1月24日を給食記念日としています。食べる事は私たちの生きる力の源となり、心と体の健康を育むものです。学校給食の歴史を振り返り、現代における給食の意義や役割を再確認してみましょう。



愛川町では、1月25日(月)～30日(金)を給食週間とし、1月25日(月)には、大根めし・麦茶・すいとん・ふかしもち・給食週間デザートを出します。

★いもフライ★



かながわ学校給食夢コンテストに3年生の児童が応募してくれた献立を紹介します

<材料>

- じゃがいも 中3個
- 小麦粉 100g
- 水 120cc
- パン粉 適量
- 油 適量
- 塩 適量

<作り方>

- じゃがいもはしっかり洗う。たっぷりの水を入れた鍋にじゃがいもと塩を入れて、竹串が通るまで茹でる。
- じゃがいもが冷めたら皮をむき、一口大に切る。
- 小麦粉を水で溶き液を作る。じゃがいもを液にからませ、パン粉を押しつけるようにまんべんなくつけて180℃でキツネ色になるまで揚げる。アツアツのうちにソースをかけて食べてね。



ざいりょう (4人分)

- あずき...50g
- A さとう...25g
- 塩...ひとつまみ
- かぼちゃ...1/4切れ
- B しょうゆ...大さじ3
- みりん...大さじ1
- さとう...大さじ1

いとこ煮

26日の献立

- あずきは、ゆがいて一度湯をすてる。
- なべにあずきを入れ、ひたひたの水を入れて、やわらかくなったら、Aの調味料を入れて、煮る。
- かぼちゃは適当な大きさに切る。
- 厚手のなべに、皮を下にしてかぼちゃを底一箇にならべる。
- だし汁をひたひたに入れ、おとしぶたをする。かぼちゃが煮えたら、さとう、しょうゆ、みりんの順に加え、②を入れてあえる。

いとこ煮というなまえのゆらいは、ざいりょうをゆめいめにたじ、かたいものからおいにおいなるからとするせつ、かぼちゃとあずきがいとこ煮からとするせつなどがあります。



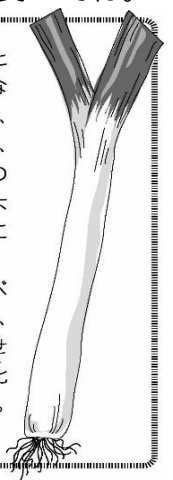
今月の地産地消

ねぎ

冬野菜の代表といえは、ねぎ!

ねぎにはかかせないぞんざいですが、ねぎにも、いろいろなしゅるいがありますが、大きく分けると、白い部分を食べる白ねぎ「根深ねぎ」と、緑色の部分を食べる「葉ねぎ」があります。白ねぎはよ〜くになると、ねぎどくどくのからみが、あまい味に変化します。

むかしから、かぜをひきはじめたらねぎを食べるとよい、ねぎをしっかり食べるとかぜをひかない、と言いつたえられてきました。どくどくのからみせいぶんが体温を高め、血行をよくすること、消化えきの出るのをよくすることなどが分かっています。むかしからのちえってすごいですね!!



<お知らせ>



11月は茨城県産のピーマンと栃木県産のもやしの放射性物質濃度検査を実施しました。検査の結果放射性物質の濃度は、測定下限値未満でした。

地産地消



1月は、半原で採れた里芋と長ねぎを使います。

13日に里芋、20・25・28日は長ねぎです。