

1月給食便り

2019年 1月10日
町田市立町田第四小学校
校長 山本 正則
栄養職員 阿部 由布子

明治時代の給食は、おにぎり・焼き魚・つけもの・みそ汁でした。
今年は、菜飯おにぎりとおにぎりを605個ずつ握ります。

あけましておめでとうございます。
寒波に見舞われた日もありましたが、晴天に恵まれた
穏やかな年末年始を過ごせたことと思います。
今年も学校給食を通して、食に関するさまざまな情報
(行事食・世界の米料理・食事マナー・地産地消など)
についてご家庭と児童に伝えてまいりますので、どうぞ
よろしくお願いたします。



1月24日~30日は 全国学校給食週間です

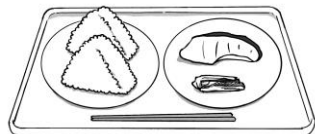
日本の学校給食は、明治22年に山形県の忠愛小学校で貧しい家庭の子供たちのために、無料で昼食を出したことから始まりました。
戦争により一時中断しましたが、ララ(アメリカの民間団体)などからの援助を受け、昭和21年12月24日に三都県(東京・神奈川・千葉)で再開されました。
学校給食が再開された日を記念して「学校給食感謝の日」が定められました。
その後、この記念すべき日と感謝の気持ちを忘れないために、冬休みに重ならない1ヵ月後の1月24日から30日を「全国学校給食週間」として、給食の意義や役割などについての理解や関心を深めるための取り組みがなされるようになりました。



給食で世界の正月料理を知ろう!

町田第四小学校では1月24日(木)に、学校給食が始まった明治22年の献立を再現します。
25日(金)からは、世界各地で年末年始に食べている正月料理を作ります。
給食を通して、世界の食文化を知るためのよい機会となるように願っています。

24日「おにぎり」



25日 韓国の正月料理「トック」

韓国語では「トック」が「餅」、「クッ」が「汁物」を意味します。
肉や長ねぎ、卵、餅などが入っている、日本のお雑煮のような汁物です。
正月にトックを食べると、よい年になるといわれています。



28日 中国の正月料理「ぎょうざ」



中国では、家族そろって水餃子を食べながら年越しをします。
餃子の形が、昔使われていたお金の形と似ているため、金運がよくなりますようにとの願いが込められています。
給食では一手間かけて、薔薇の花の形にした餃子を作ります。

29日 ペルーの正月料理「エストファーロ」

ペルーでは、大晦日の夜から正月にかけてにぎやかに祝いながら朝まで過ごします。大晦日の夜に、午前零時になってから食べる料理がエストファーロです。
ガーリックライスに、とり肉とウインナー、大豆、玉ねぎをトマト味で煮込んだソースをかけた料理です。



30日 オランダの正月料理「オリボルン」



オランダでは、大晦日の夜中から新年にかけて、街中で花火が打ち上げられます。
花火を見ながら必ず食べるのは、オリボルンという揚げドーナツです。
オリボルンは、イーストで発酵させた生地を丸めて油で揚げ、粉砂糖をたっぷりかけて作ります。
オランダでは大晦日にオリボルンを食べると、新しい年にはよくないことから恐れられるといわれています。

【2018年度 学校給食展】

テーマ『まちだの給食からはじまる子どもたちの未来』

日時 2019年1月21日(月)~1月25日(金) 8:30~16:45
(最終日は16:00まで)

場所 町田市役所1階 イベントスタジオ

- 給食実物展示(小学校給食・中学校弁当給食)※町四小の給食が展示されます。
- パネル展示(地産地消、各校の食育の取り組み、手作り給食の紹介など)
- その他の展示(調理機器類・食器・市内小学校の献立表・給食だよりなど)
- DVD放映(小・中学校給食の紹介)
- 資料配付(給食レシピ・食育リーフレット・まちベジマップ)
- 食育ボランティアによるイベント
- 2階市庁舎食堂とのコラボ企画
日替わりで小学校と中学校のメニューを提供します。



12月の給食に使用した食材の産地についてお知らせいたします。

野菜については、流水で3回水洗いしてから使用しておりますが、放射能のご心配がある方は、学校に申し出ていただければお弁当の持参も可能です。

【12月使用分食材の産地】

食品	産地
米	秋田県産あきたこまち
食品	産地
牛乳	北海道・青森・岩手・宮城・山形・埼玉・栃木・群馬・千葉・神奈川・静岡・福島・愛知・三重
	上記の道県より集乳予定

食品	産地
豚肉	群馬・神奈川
とり肉	岩手
卵	栃木

食品	産地
にんにく	青森
生姜	高知
玉ねぎ	北海道
ごぼう	青森
長ねぎ	町田
えのきたけ	長野
もやし	栃木
人参	千葉
大根	町田
小松菜	町田・神奈川 東京・埼玉
セロリ	静岡
はす	茨城
蓴菜	蓴城
鱈	茨城・栃木
キャベツ	千葉・愛知
きゅうり	宮崎
あずき	熊本
ごぼう	韓国
かぼちゃ	北海道・ネシア
アジマン	宮崎
タコ	愛知・リカ
赤パプリカ	茨城ド・ベトナム
さつまいも	千葉県
里芋	東京
じゃがいも	長崎
りんご	山形
みかん	和歌山
いちご	佐賀

【献立紹介】

ジャンボぎょうざの甘酢あん（4人分）

とりひき肉	80g	ぎょうざの皮（直径15cm）	4枚
生姜みじん切り	小さじ1/4	揚げ油	適量
にんにくみじん切り	小さじ1/4	しょうゆ	小さじ2
キャベツ	80g	砂糖	大さじ1
長ねぎ	20g	酢	小さじ1
ニラ	20g	あ	大さじ2
ごま油	小さじ1/2	ん	片栗粉
しょうゆ	小さじ1		小さじ1/4
片栗粉	小さじ1		

- ①キャベツ、長ねぎ、ニラはみじん切りにする。
- ②とりひき肉～片栗粉までをよく混ぜる。
- ③②の肉だねを4等分してぎょうざの皮にのせる。皮の縁に水をつけ、包む。
- ④170℃に熱した油で、きつね色になるまで5～6分揚げる。
- ⑤小鍋に片栗粉以外の甘酢あんを混ぜて火にかける。砂糖がとけたら、同量の水（分量外）で溶いた片栗粉を入れてとろみをつける。電子レンジで加熱してもよい。
- ⑥皿に④のぎょうざをよそい、⑤の甘酢あんをかける。

※「ジャンボぎょうざを月に1回出してほしいくらいおいしかった。」との感想が寄せられました。ぜひ、ご家庭でもお子様と一緒にお試しください。

※給食では、業務用の直径15センチのぎょうざの皮を使用しますが、小さな皮の場合はこの分量で15こ位できます。

鬼まんじゅう（4個分）

さつまいも	100g	米粉	大さじ1/2
砂糖	大さじ4	ベーキングパウダー	大さじ1/2
小麦粉	100g	水	大さじ3

- ①さつまいもは皮付きのまま1センチ角に切る。
水にさらしてアクをぬき、水を切ってボールに入れ、砂糖をまぶして30分位おく。
- ②小麦粉、米粉、ベーキングパウダーを合わせてふるう。
- ③①のさつまいもにまぶした砂糖がとけて水分が出てきたら、②の粉類をまぜる。
- ④丸められる位のかたさになるように、分量の水を少しずつ入れる。
- ⑤④の生地を4等分にして丸めてクッキングシートにのせ、蒸し器で15分ほど蒸す。

※電子レンジで蒸すこともできます。

※「鬼まんじゅうのような蒸しパンは、幼少の頃よく母親が作ってくれた記憶があり、

おいしかったです。」との感想が先生からよせられました。
昔懐かしい素朴な味わいの鬼まんじゅうを、おやつに作ってみませんか？