

給食だより



令和7年1月8日
千代田区立麹町小学校
校長 田村 砂弥香
栄養士 下野 なつき

今年もよろしくお願いします。子供たちの健やかな成長と健康を願って、安全で安心しておいしい給食作りに努めてまいります。3学期もたくさん食べて、風邪などの病気に負けずに元気に過ごしてほしいと思います。



全国学校給食週間



日本の学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市で始まり全国に広がりました。戦争で一時的に中断していましたが、LARA（アメリカの民間団体）などから援助物資を受けて昭和21年に東京、神奈川、千葉で再開されました。

同年12月24日に麹町小学校の前身である旧永田町小学校で、LARAからの給食用物資の贈呈式が行われ、それ以降、この日が「学校給食感謝の日」と定められました。

その後、冬休みに重ならない1月24日から30日を「全国学校給食週間」とし、栄養補給に限らず、教育の一環として行われる学校給食の意義や役割について、理解、関心を深める取り組みが全国で実施されています。

本校でも、最初の給食を再現した献立や、郷土料理など特別メニューを作ります。

学校給食の役割とは？

学校給食の始まりは、貧しい子供たちを栄養不足から救うためのものでした。

しかし、今では栄養補給の役割以外にも、食品を選択する能力、食事のマナー、感謝の心、季節の行事食や地域の食材、郷土食などについて学ぶ「教材としての役割」もあります。

ご家庭でも、給食や食事のマナー、季節の行事について話題にしてみてください。



学校給食は「食の勉強の時間」

食事のマナーや食文化について知ったり、苦手な食材の食べ方を考えたりする時間です。

お返事コーナー

毎月掲載している「感想フォーム」へ感想を送ってくださった方々ありがとうございます。素敵なメッセージをご紹介します。
【内容一部抜粋】

お家の方より(6年)

〇いつも情報たくさんのおたより、美味しい給食をありがとうございます。子供たちよりたびたび、給食の〇〇が美味しかったから家でも食べたい、とリクエストされます。もし紙面に余裕があればレシピ紹介も載せて頂けたらうれしいです。

→お子さん達がお家でもリクエストするくらい給食を好きになってくれてうれしいです。学校ホームページの配布文書のページで人気の給食レシピを紹介していますので、ぜひ一度ご覧ください。給食だよりでもできるだけ紹介していきたいと思っています。

お家の方より(3年)

〇朝から献立を見て楽しみにしています。ペロリンレシピのお世話になり、野菜の献立が増えました。給食のおかげです。レバーとポテトも作りました。美味しかったです。

→給食だよりに掲載したレシピを活用していただきありがとうございます。ごま和えやレバーを作った感想も送っていただき、うれしいです。

給食ペロリンレシピ！

人気の魚料理 ~鮭の揚げづけ~

- 〇材料(4人分)
- ・鮭(50g切り身)・4つ
 - ・生姜(すりおろし)・2g
 - ・酒・・・・・・・・小さじ2
 - ・濃口しょうゆ・・・・・・・・小さじ1
 - ・片栗粉・・・・・・・・適量

- 【づけタレ】
- ★だし汁(かつお)・・大さじ2
 - ★三温糖・・・・・・・・小さじ4
 - ★濃口しょうゆ・・大さじ1
 - ★酒・・・・・・・・小さじ1と1/2
 - ★みりん・・・・・・・・小さじ1と1/2
 - ・片栗粉・・・・・・・・小さじ1
 - (小さじ2の水で溶いておく)

- 〇作り方
- ①生姜、酒、醤油を混ぜ、鮭の切り身にかけて下味をつける。
 - ②鮭の表面の水気をきり、片栗粉をはたいて180℃の油で揚げる。
 - ③小鍋に★の材料を入れて弱火にかける。
 - ④煮立ったら、ヘラなどでよく混ぜながら水溶性片栗粉を少しずつ入れてとろみをつける。
 - ⑤②の鮭に④のタレをかける。

給食だより感想フォーム

お便りの内容や給食についてなど、ぜひ感想をお寄せください。

