



# 給食だより

令和2年1月8日  
東京都立町田の丘学園校長  
茂木 裕之

明けましておめでとうございます。年が明け、新しい1年が始まるとともに、学校では1年のまとめとなる3学期が始まりました。本年も安心・安全に気を付けて、おいしい給食作りに努めていきたいと思えます。引き続きよろしくお願いたします。

## 1月24日から1月30日は全国学校給食週間です！

日本の学校給食の歴史は、明治22年に山形県にある小学校で、貧しい子供たちへ昼食を無料で提供したのが始まりとされています。その後、各地で給食が実施されるようになりますが、戦争などの影響で中断されてしまいました。そして戦後、支援物資による給食再開を記念して設けられたのが、1月24日～30日の「全国学校給食週間」です。学校給食は、もともと貧しい子供たちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものでしたが、現在では役割が大きく変わり、子供たちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身に付けるための重要な役割を担っています。この機会に、学校給食の歴史や目的について、改めて考えてみましょう。



### 1月の給食の御紹介♪

#### ◆15日（水）【小正月】

1月15日は小正月です。小正月には、邪気や厄をはらうと言われる小豆を入れたおかゆを食べて、1年間の無病息災を祈ります。また、青森県では小正月に「けの汁」という冬にとれる根菜や保存食の山菜、しみ豆腐などを入れた汁物を食べます。給食では、小豆を御飯に入れて炊いた「あずきおこわ」と「けの汁」を提供します。

#### ◆20日（月）【麻婆豆腐】

B高1年生からのリクエストです。定番の献立です。

#### ◆22日（水）【かぼちゃスープ】

B高3年生からのリクエストです。

#### ◆23日（木）【チャーハン】

B高1年生からのリクエストです。当日は人気メニューのえびのチリソースも提供する予定です。

#### ◆24日（金）【そばろ御飯】

B高3年生からのリクエストです。新メニューのため、おいしく作ることに頑張ります。



### ★2月欠食届の締切りについて★

負傷・疾病・ショートステイで欠食する場合は、欠食する日の前々週の火曜日までに欠食届を作成し、担任に提出してください。欠食届の様式はホームページから印刷するか、担任から受け取ってください。

#### 栄養士から・・・

私事ですが、11月中旬に、東京都の農場でさつまいもと大蔵大根掘りに行ってきました。

野菜は新鮮な方がおいしいと思われる方も多いかもしれませんが、掘ったばかりのさつまいもは、水分がとても多く、甘みが少ないため、掘ってから1週間～2週間程度寝かせたものの方が、でんぷんが糖に変わることにより、甘くおいしくなります。試しに掘った当日のさつまいもを蒸して食べてみましたが、いつも食べているさつまいもと比べて甘みが少なく、とても驚きました。

また、大蔵大根は、江戸東京野菜の一つで、水分が少なく煮崩れしにくいので、おでんなどの煮込み料理に適しています。おでんや大根もちにして食べましたが、とてもおいしく食べることができました。東京都では様々な野菜が栽培されているので、是非皆さんも召し上がってみてくださいね♪