

1月給食たより

Aコース：第二小・西落合小・大松台小・愛和小

Bコース：第三小・南鶴牧小・東落合小・豊ヶ丘小



全国学校給食週間

1月24日～30日

全国学校給食週間は、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、もとも貧しい子ども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。現在では役割が大きく変わり、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識を身につけるための重要な役割を担っています。

<p>昔の学校給食について知ろう!</p>	<p>明治 22(1889)年～</p> <p>やまがたけんつるおかまち 山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこられない子のために、食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へと広がるが、戦争による食料難で中止される。</p>	<p>昭和 22(1947)年～</p> <p>戦後LARA(アジア救済公認団体)から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。</p>
<p>昭和 25(1950)年～</p> <p>アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まる。</p>	<p>昭和 38(1963)年～</p> <p>ソフトめんが開発され、人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進む。</p>	<p>昭和 51(1976)年～</p> <p>米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がっていく。</p>

20

献立紹介

成人の日の献立

Aコース11日 Bコース10日

日本の古くからの風習の一つに、おめでたい日やお祝いごとに赤飯を食べるといふものがあります。

多摩市産の食材を使った献立

Aコース22日・23日 Bコース21日・24日

多摩市産の味噌「原峰のかおり」やブルーベリージャム、トマトピューレなどの地場の食材を使った献立です。

東京都の島の食材を使った献立

Aコース24日 Bコース25日

東京都にはたくさんの島があり、漁業が盛んに行われています。八丈島の特産品であるムロツバ、トビウオ、伊豆諸島産の寒天を使った献立です。

郷土料理(岩手県)の献立

Aコース25日 Bコース23日

ラグビーワールドカップ2019日本大会の開催地の一つである岩手県の郷土料理「ひつみつみ汁」です。真だくさんのすいとん汁になります。

郷土料理(北海道)の献立

Aコース28日・29日 Bコース29日・30日

北海道胆振東部地震から4ヶ月が経ちます。北海道の料理や食材を食べて応援しましょう! エスカロップはご飯の上に豚カツをのせ、デミグラスソースをかけた料理です。どさんこ汁の「どさんこ」は北海道を意味し、北海道の特産品がたくさん入っています。

給食費の納入について

給食の食材は、みなさまの給食費で購入しています。今月は28日(月)に引き落とししますので、不足のないようご入金をお願いします。
<問い合わせ先> 学校支援課 保健・給食係 TEL 042-338-6879 (直通)