

1月給食たより

Aコース：東愛宕中・諏訪中・聖ヶ丘中

Bコース：多摩中・多摩永山中

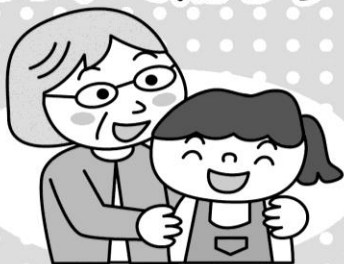


全国学校給食週間

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、もともと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。

昔の学校給食 について知ろう！



明治 22(1889)年～



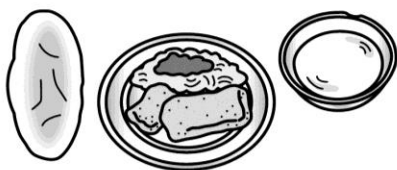
山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこれない子のために食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へと広がるが、戦争による食料難で中止される。

昭和 22(1947)年～



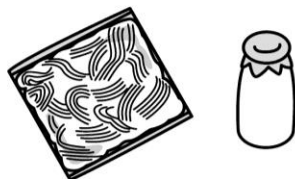
戦後 LARA（アジア救済公認団体）から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。

昭和 25(1950)年～



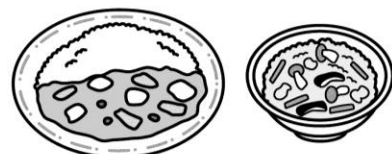
アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まる。

昭和 38(1963)年～



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。

昭和 51(1976)年～



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。



成人の日の献立

Aコース 16日 Bコース 15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 23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コ鱈、トビウオ、伊豆諸島産の寒天を使った献立です。

献立紹介

郷土料理(岩手県)の献立

Aコース 25日 Bコース 30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「ひつつみ汁」です。具たくさんすいとん汁になります。

郷土料理(北海道)の献立

Aコース 30日・31日 Bコース 16日・31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)