

1月給食だより



Aコース：多摩一小、東寺方小、永山小、瓜生小

Bコース：連光寺小、北諏訪小、聖ヶ丘小、諏訪小、貝取小



日本の学校給食は、明治22年に始まって以来各地に広がっていききましたが、戦争で中断されました。戦後、子どもたちの栄養不足を改善するために、アメリカの支援団体のLARAが送ってくれた物資によって、学校給食が再開されました。

昭和21年12月24日にLARAからの給食用物資の贈呈が行われたことから、この日が「学校給食感謝の日」になりました。そして、昭和25年度からは、冬休みと重ならない1月24日～30日までの1週間で「学校給食週間」としました。

～給食週間のメニュー～

《昔の給食》 鮭の塩焼き、栄養味噌汁 (Aコース28日、Bコース29日)

《山口県郷土料理》 チキンチキンごぼう、けんちょう汁 (Aコース29日、Bコース28日)

《台湾料理》 ルーロー飯 (Aコース27日、Bコース26日)

《東京都の食材を使った給食》 多摩市産大根の味噌汁、糸寒天のごま酢和え、

めだいのスタミナだれかけ (Aコース30日、Bコース27日)



多摩市公式ホームページでは給食レシピなどを紹介しています。是非、ご覧ください。



卒業前にもう一度食べたい給食アンケートを行いました！



小学6年生、中学3年生を対象に卒業前にもう一度食べたい給食のアンケートを行いました。アンケートは、主食・汁物・主菜・副菜ごとに給食センターがおすすめする料理の中から食べたいものを選んでもらいました。また、おすすめする料理以外で食べたいものをひとり1つ書いてもらいました。その結果を発表します！

主食	1位 揚げパン	2位 味噌ラーメン	3位 抹茶ミルクトースト
汁物	1位 豚汁	2位 かぼちゃのポタージュ	3位 ホワイトシチュー
主菜	1位 鶏肉の唐揚げ	2位 チーズタッカルビ	3位 ハンバーグデミグラスソース
副菜	1位 青のりポテト	2位 パリパリサラダ	3位 スイートポテト

主食1位は「揚げパン」。2年連続の1位で、揚げパンの人気の高さがうかがえました。汁物の「豚汁」、主菜の「鶏肉の唐揚げ」も2年連続1位となり、副菜は前年度3位だった「青のりポテト」が1位の栄冠に輝きました。1位～3位の料理を1月～3月の献立に取り入れますので楽しみにしてください。

また、自由記述には「アイス」、「ケーキ」、「ゼリー」、「フルーツポンチ」などのデザートや「ミルクメーク」を書いてくれた人が多くいました。アンケートでは、「苦手だったものが食べられるようになった」「おかわりじゃんけんが盛り上がった」「みんなと一緒に食べられたのが楽しかった・おいしかった」などなど、たくさんの思い出や感想をいただきました。残りの学校生活もクラスの仲間と楽しく給食を食べてください！

アンケートに協力してくれた小学6年生、中学3年生のみなさんありがとうございました。