

1月給食だより

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



1月24日～30日は、**全国学校給食週間**です！

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週間を「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。

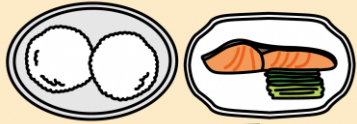


おにぎり

焼き魚

漬物

（明治22年ごろ）



大正時代の給食

五色ごはん

栄養みそ汁

（大正12年ごろ）



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」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。