

給食だより



令和5年度 1月号
東京都立葛飾盲学校
校長 岩下 桂郎

年が明けると、学校では1年のまとめとなる3学期が始まります。年末年始は、行事が重なり生活リズムが乱れてしまうことがあるかもしれません。3学期も元気に過ごせるよう、規則正しい生活を心がけてください。

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間

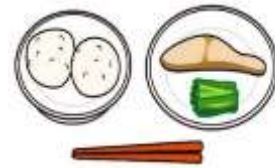


1月24日から30日までは「全国学校給食週間」です。学校給食は明治22年に始まりました。戦争中に一時中断していましたが、昭和21年6月にLARA（アメリカのアジア救済公認団体）などから、給食用援助物資を受け、昭和22年1月から再開されました。同年12月24日、LARA物資贈呈式が行われた日を記念して、この日を「学校給食感謝の日」と決めました。その後、学校給食による教育効果を促進することを目的に、文部科学省は冬休みと重ならない、1月24日から30日までを「学校給食週間」と決めました。

学校給食の始まりは、子供たちを栄養不足から救うためのものでしたが、食生活を取り巻く環境が大きく変化し、偏った栄養摂取や肥満傾向など、健康状態について懸念される点が多く見られる今日、学校給食は食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるために重要な役割を果たしています。（参考：文部科学省HP）

～日本最初の給食 「おにぎり、塩じゃけ、菜の漬物」～

山形県の忠愛小学校で、家庭の事情でお弁当を持ってこられない子供のために、昼食を提供したことが始まりとされています。



本校では、24日（水）に「塩むすび・しゃけの塩焼き・即席漬け・五目汁」を提供します。

～食育活動～ 19日（金） 食材体験「れんこん」

れんこんはおせち料理に欠かせない食材です。れんこんには複数の穴が開いています。向こう側を見通せることから、「将来の見通しがよくなりますように」という願いが込められています。

当日の給食では、れんこんをふんだんに使った献立を提供します。

30日（火）世界の料理「トルコ共和国」

2024年は、日本とトルコ共和国との間の外交関係樹立100周年に当たります。トルコ料理は、フランス料理、中華料理と並ぶ世界三大料理のひとつです。トルコ共和国はヨーロッパとアジアの中間に位置し、食文化も様々な国に影響を受け、発展してきました。日本で有名なトルコ料理はケバブですが、ヨーグルト、ナス、チーズなど日本に馴染み深い食材を使った料理もあります。給食では、ピラフの語源となった「ピラウ」、肉団子やハンバーグのような「キョフテ」、いんげん豆のサラダ、とり肉のスープ、ヨーグルトを使ったデザートを提供します。

1月のお楽しみ給食 26日（金） 小学部3組「和食大好き」

ごはん・さばの香味だれ・野菜のごま酢和え・みそ汁・りんごオレンジかん・牛乳