



給食だより



令和6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、行筆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。

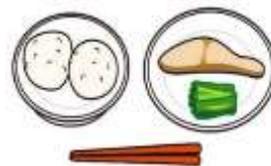


1月24日から30日までは「全国学校給食週間」です。学校給食は明治22年に始まりました。戦争中に一時中断していましたが、昭和21年6月にLARA（アメリカのアジア救済公認団体）などから、給食用援助物資を受け、昭和22年1月から再開されました。同年12月24日、LARA物資贈呈式が行われた日を記念して、この日を「学校給食感謝の日」と決めました。その後、学校給食による教育効果を促進することを目的に、文部科学省は冬休みと重ならない、1月24日から30日までを「学校給食週間」と決めました。

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すが、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、30日（木）に「塩むすび・しゃけの塩焼き・即席漬け風・みそ汁」を提供します。

～食育活動～ 24日（金） 食材体験「大根」

普段食べている部分は白い「根」の部分ですが、葉も炒めたり、みそ汁に入れたりして食べることができます。白い部分にはない栄養素も含まれているため、時季で難しくない場合は使用する予定です。その他、当日の給食では、大根をふんだんに使った献立を提供します。

★給食週間の取組★

① 食材体験に合わせて：24日（金）大根を使った給食献立の実施

「じゃこ菜めし 大根と生揚げのそぼろ炒め煮 フライド大根 切干大根入り沢煮椀」

②さまざまな「みそ」の味を体験しよう～みそ汁週間～27日（月）から30日（木）まで

この期間の給食のみそ汁は、毎日同じ「実」を使いますが、みそを変えて提供します。いろいろな味を体験しながら、自分の好みのみそを探してみましょう。



1月のお楽しみ給食

10日（金） 中学部2組 「みんなが好きなメニュー」給食

きなこ揚げパン ツナと野菜のオムレツ ポテトサラダ コーンスープ 果物 牛乳

22日（火） 小学部2組 「寒い冬を元気に乗り切ろうメニュー！」給食

チキンカツカレーライス 和風サラダ 豆腐入りスープ フルーツポンチ 牛乳

※今日は何の日？1月22日は「カレーライスの日」でもあるため、この日にお楽しみを入れてます!!