

いよいよ1年の締めくくりとなる3学期が始まりました。風邪やインフルエンザなどの感染症が流行していますので、引き続き、手洗い・うがいの徹底と、栄養バランスの良い食事を心がけて予防に努めましょう。

学校給食においても、より一層、衛生面に細心の注意を払い、安全でおいしい給食を提供できるように取り組んでいきたいと思っております。本年もよろしくお願い致します。



全国学校給食週間

1月24日~30日

全国学校給食週間は昭和25年度から始まった取り組みで、毎年、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が、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、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

<h2>昔の学校給食について知ろう!</h2>	<h3>明治 22(1889)年~</h3> <p>山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこられない子のご飯や野菜を中心とした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。</p>	<h3>昭和 22(1947)年~</h3> <p>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。</p>
<h3>昭和 25(1950)年~</h3> <p>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。</p>	<h3>昭和 38(1963)年~</h3> <p>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。</p>	<h3>昭和 51(1976)年~</h3> <p>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。</p>

ドイツ料理の日<<1月24日の献立について>>



3回目のドイツ料理の日の献立は、ミルクパン・フリカデッレ・フライドポテト・ブロッコリーのグリル・レンズ豆です。フリカデッレはハンバーグ・ステーキのルーツの料理です。ドイツではハンバーグではなく、フリカデッレという料理名で呼ばれています。ドイツではマスタードをつけて食べるのが一般的な食べ方です。今回の給食もマスタードのソースをかけて食べます。シンプルな茹でたジャガイモや、フライドポテトと一緒に食べることが多いようです。また、スープにはドイツでよく食べられている、レンズ豆を使います。

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けて、文京区はドイツを相手国としてホストタウン登録をしました。ホストタウンであるドイツについて、食を通じて文化を体感する機会を子供たちに提供するため、ドイツ料理の日を年に3回設定し、給食でドイツ料理を提供します。