

1月24日～30日は 全国学校給食週間

学校給食は、明治22年(1889年)、山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校で、生活が苦しい家庭の子どもたちへ無料で昼食を提供したことが始まりといわれています。戦争中は食料不足などにより一時中断されましたが、昭和22年(1947年)に児童の栄養改善のために再開されました。

<p>明治22年(1889年)</p>  <p>・おにぎり、塩さけ、菜の漬物</p>	<p>昭和22年(1947年)</p>  <p>・トマトシチュー、脱脂粉乳(ミルク)</p>
<p>昭和30年(1955年)</p>  <p>・コッペパン、脱脂粉乳(ミルク)、アジフライ、サラダ、ジャム</p>	<p>昭和52年(1977年)</p>  <p>・カレーライス、牛乳、塩もみ、果物(バナナ)、スープ</p>

和食の日 ぶんきょう 和食

11日は鏡開きです。年神様の力が宿った鏡餅を食べることで、その力を授けてもらい、一年の無病息災を願う行事とされています。

10日の給食では、餅に見立てた白玉を入れて雑煮を作ります。



交流自治体の旅 熊本県上天草市

文京区と交流のある自治体の食材を給食で使用する「交流自治体の旅」。今年度は熊本県上天草市の湯島大根を28日にいただきます。

湯島大根はきめの細かさやみずみずしさ、梨のような甘さが特徴で、生産量の少なさから「幻の大根」とも呼ばれています。繊維質が緻密で煮崩れしにくく、だしをよく吸うため煮物にむいています。

この日は湯島大根のおでんと、熊本県の郷土料理で地域の行事や祝い事の時に食べるまぜ飯、熊本県産のさつまいもを使った芋ようかんを作ります。

