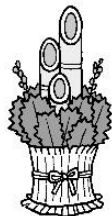


令和6年1月9日  
大田区立南六郷小学校  
校長 島村 博

# \* 給食だより \*



## あけましておめでとうございます

冬休みが終わり、新学期が始まりました。今の学年で過ごすのも残り3か月です。「1月は行く、2月は逃げる、3月は去る」というように、この3か月間はいつも以上に時間が過ぎるのを早く感じる時期です。規則正しい生活で健康第一に過ごしましょう。



3学期も安全でおいしい給食づくりを目指し、給食室一同力を合わせて頑張ります。本年もどうぞよろしくお願いいいたします。



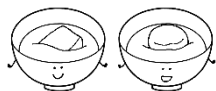
雑煮は地域や各家庭によって味や食材などがさまざまです。もちの形(角や丸)、もちの調理法(焼くか煮る)、すまし仕立て・みそ仕立てのほか、入れる具も鶏肉やぶり、里芋、小松菜、大根などいろいろとあります。また、あん入りもちの雑煮やもちを入れない雑煮のほか、雑煮を食べない地域もあります。このように、日本各地では地域や家庭ごとに多種多様な特色のある雑煮があります。

みなさんはどのようなお雑煮を食べましたか？



- 角もち
- 丸もち
- みそ仕立て
- すまし仕立て

丸もちと角もちの境界線





給食が始まったのはいつから？

日本の学校給食は、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校において、明治22年に無償で始まったとされています。その目的は、貧困児を救うためのものでした。  
(鶴岡町は現鶴岡市)

給食に牛乳が出るのはどうして？

成長期に骨量をもとめることは、骨づくりや骨粗しょう症予防のために重要です。牛乳はカルシウムを豊富に含み、吸収率も優れているため給食に出されているのです。

「全国学校給食週間」期間中の給食紹介

24日(水) 昔の給食：ごはん 鮭の塩焼き すいとん くだもの

日本最初の給食である「おにぎり」と塩鮭、戦時中の給食で食べていた「すいとん汁」にちなみ、塩鮭とすいとんの組み合わせです。

25日(木) オリパラ給食(ルーマニア)：胚芽パン ミティティ キャベツの酢漬け チョルバ

ミティティはひき肉と香辛料を混ぜ合わせて円筒形に焼いたものです。チョルバは酸味のあるスープで、本来は小麦の発酵液を入れるそうですが、給食ではレモン汁を加えて作ります。

26日(金) 郷土料理(愛知県)：みそカツ丼 ボイルキャベツ わかめスープ

八丁みそを使ったみそだれを、とんかつにかけていただきます。八丁みそは色が濃く、コクのあるみそで、愛知県岡崎市八丁村(現八丁町)が発祥です。

29日(月) 地産地消献立：にんじんごはん さばの塩焼き ひじきの煮物 沢煮碗

東京都八王子市で生産されたにんじん、大根、長ねぎを使用します。

30日(火) 昔の給食：ジャージャー麺 くじらの竜田揚げ サンラータン

昭和30～50年代にかけて給食でよく登場したくじら肉を、しょうがなどで下味をつけて竜田揚げにします。



石けんを使って手を洗おう

手洗いは手軽にできる感染症予防の一つです。手洗いで洗い残しが多い部分は、指先やつめの間、指の間、親指、手首などです。石けんやハンドソープを使って、手のひら、手の甲、指先とつめの間、指の間、親指、手首をしっかりと洗う習慣を身につけることが大切です。

