

おうちの人といっしょによもう！

# きゅうしょくだより

令和6年1月号

郡山市立日和田小学校



あけましておめでとうございます。今年も給食室一同、みなさんが笑顔になれるような給食づくりに励んでまいります。よろしくお願いいたします。

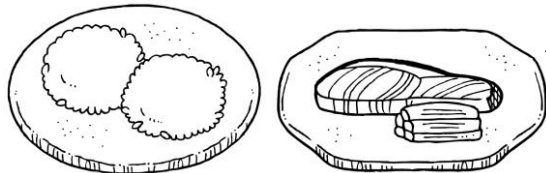
冬休みは、どのように過ごしましたか？「新春」とはいえ、寒さはこれから一段と厳しくなります。かぜなどの病気に負けないように、自分の生活リズムを見直してみましょう。



## 学校給食の始まり



明治22年頃の給食



日本で最初に給食を出したのは、山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の忠愛小学校です。その頃の献立は、おにぎりや塩さけ、漬物などでした。

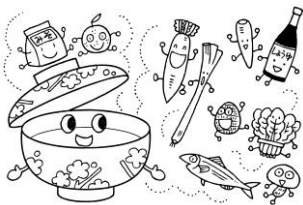
### 1月24日～30日は全国学校給食週間です

学校給食は、戦争により一時中断しましたが、アメリカからの援助（ラウ物資）を受けて再開されました。戦争の間は食糧不足で、子どもたちの栄養状態はとても悪かったそうです。

昭和21年12月24日に、東京都内の小学校でラウ物資の贈呈式が行われ、この日を記念して「学校給食感謝の日」が定められました。

その後、給食の意義や役割についての理解や関心を深める週間として、冬休みに重ならない1月24日から30日を「全国学校給食週間」としました。





雑煮は各家庭や地域によって、味や食材がさまざまです。雑煮マップを見てみましょう！



## 給食室を紹介します

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

12月19日（火）には、早めの冬至こんだてで「冬至かぼちゃ」が出ました。冬至かぼちゃのあんこは給食室の手作りで、砂糖の加減などにこだわって作りました。



あずきは2回ゆでこぼし、じっくりと煮ました。隠し味に黒糖や醤油が入っています！

出来上がったあんこ、蒸したかぼちゃ、白玉を和えているところです。



給食の冬至かぼちゃを食べ、みなさんが冬を元気に過ごせますように！

## つくってみよう！ 給食メニュー♪

☆12月18日(月)  
の給食です☆



シンプルな味付けですが、とてもおいしくできあがります。人気があるメニューのひとつです！

### とりにくのたつたあげ

#### ●材料

鶏もも肉・・・1枚（約400g）  
しょうが・・・1かけ（すりおろす）  
しょうゆ・・・大さじ1（18g）  
酒・・・・・・小さじ1と1/2（8g）  
片栗粉・・・・適宜　揚げ油

- ① 鶏肉を好みの大きさに切り、しょうが、しょうゆ、酒で下味をつけます。（30分以上おく）
- ② ①に片栗粉をまぶし、油でからりと揚げて、できあがりです。