



全国学校給食週間

毎年1月24日から30日は全国学校給食週間です。



学校給食は、明治22年に初めて実施されましたが、戦争のために一時中断されました。戦後の昭和20年頃の日本は、食糧が不足していたため、栄養失調の子どもがたくさんいました。当時の小学校6年生は、現在の小学校4年生ぐらいの体の大きさでした。

このような日本の状況をみて、ララ(アジア救済公認団体)をはじめとする様々な支援によって三都県(東京、神奈川、千葉)の児童約25万人に対して昭和21年12月24日、学校給食を再開することになりました。

この日からはじまった学校給食は給食用物資支援によって始められたことに感謝し、12月24日を学校給食感謝の日と定めていました。



昭和25年に、給食用物資支援に対する感謝の意、学校給食の意義を考え、その将来への発展を願って、冬期休業と重ならない1月24日から30日までの1週間を新たに「学校給食週間」としたのです。

学校給食週間では、学校給食の意義や役割について、理解と関心を深め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的にしています。



指扇中は18日から22日までを学校給食週間とし、昔の給食やさいたま市との友好都市のメニューを取り入れます。



【明治22年の給食】



【昭和52年の給食】



【昭和60年の給食】

学校給食週間中のメニュー

普段とはちょっと違ったメニューが出ます。
楽しみにしてくださいね

18日 ニュージーランド

(1984年5月 姉妹都市提携)
子供パン
フィッシュフライ・トマトソース
野菜スープ
フルーツヨーグルト

19日 中国

(1981年10月 友好都市提携)
中華おこわ
手作りシュウマイ
中華スープ

20日 メキシコ

(1979年10月 姉妹都市提携)
メキシカンライス
チリコンカン
南瓜サラダ

21日 S60年ごろの給食

ビビンバ
(麦ごはん)
わかめスープ
ゼリー

22日 カナダ

(1996年9月 友好都市提携)
メープルトースト
サーモンチャウダー
アーモンドサラダ



クリスマスメニューで手作りチョコプリンを出しました



手作りプリンは約500個のプリンカップにチョコプリンの液を一つ一つ流し込み、冷蔵庫で冷やし固めます。固まったプリンの上にクリームとイチゴをトッピングしました。調理員さんたちは配膳前大忙しでしたが、生徒の皆さんたちのために！と頑張ってくれていました(´▽`)n



12月完食記録結果

第1位	3年4組	完食記録	15日
↓	2年1組、2組、3組	(パーフェクト)	
	1年4組 あじさい		
第7位	3年2組、2年4組	記録	14日
第9位	1年2組	記録	12日
第10位	1年3組	記録	11日
第11位	3年3組、1年1組	記録	8日
第13位	3年1組	記録	3日

12/21は2学期の給食最終日でした。今学期もしっかり給食を食べられた皆さんへのプレゼントとして、手作りチョコプリンを出しました。イチゴは西区の地元農家の細田ファームさんのものを使用、小粒ながらも甘くておいしいイチゴでした。この日はもちろん手作りチョコプリンは完食でした(´▽`*)

12月人気献立ベスト5

()は残食率です

残りゼロ！

ナンピザ フルーツポンチ れんこんご飯
麦ごはん じゃがいもの甘辛揚げ 牛乳
西区のご飯 豚汁 ツナ入りキッシュ
くわいご飯 紅まどんな キム玉井
ナムル アーモンド入り松葉芋 ハヤシライス
こんにゃくサラダ じゃがいものランディ風
みかん フライドチキン チョコプリン

ワースト5

第1位	大根のゆず風味	(6.6%)
第2位	キャベツの塩昆布あえ	(6.3%)
第3位	すまし汁	(5.0%)
第4位	けんちん汁	(4.7%)
第5位	西区のご飯	(4.3%)

給食レシピ紹介

じゃがいものランディ風

【材量(4人分)】

- ・じゃがいも 中2個
- ・揚げ油
- ・バター 小さじ1
- ・にんにく 1/2かけ
- ・塩 ひとつまみ
- ・こしょう 少々
- ・パセリ 少々

【作り方】

- ①じゃがいもを食べやすい大きさに乱切りする。
- ②170℃の油で揚げる。
- ③バターを熱し、にんにくを炒め、揚げたじゃがいもを入れ、塩こしょうで味を調える。パセリをふって完成！

★食欲をそそる味付けで生徒に大人気★