



黒石原支援学校
菊池支援学校

あけまして
おめでとうございます



今年もよろしくお願いします

新しい年が始まりました。みなさんはどんな年末年始を過ごしましたか? 今年もみんなの心と体の栄養を満たすおいしい給食をつくっていきますので、楽しみにしていてくださいね!

1月22~26日は全国学校給食週間

給食はいつから始まったの?



明治22年、山形県鶴岡町の忠愛小学校でお弁当を持ってくることができない子どもたちのために「おにぎり、焼き魚、漬物」といった簡単なお昼ご飯を無償で出されたのが日本の学校給食の始まりといわれています。

「学校給食記念日」は、どうしてこの日になったの?

学校給食は、戦争により中断してしまいました。しかし、戦後の食糧不足により、子どもたちの栄養状態が悪化したことから、再び給食が始まっています。戦後初の給食開始は昭和21年12月24日で、東京・神奈川・千葉で試験的に行われました。その後、アメリカなどからの食糧援助もあり、完全給食が全国で始まっています。12月24日は冬休みであることから、1か月後の1月24日を「学校給食記念日」としました。

全国学校給食
週間

1月24日は明治・大正時代の最初の献立を再現したメニューを給食で出します!

おせち料理には意味がある!?

お正月は、新しい1年の幸運や健康、豊作をもたらしてくれる「歳神様」を各家庭でお迎えする年中行事です。おせち料理には一つ一つに意味があるのを知っていますか?



かず
数の子

数の子にはとてもたくさん卵があるので、わが家がこれからも子どもがたくさん生まれて代々栄えますように、という意味があります。

きんとん

きんとんは「金団」と書き、金の集まったもの、財宝という意味です。今年もゆたかな生活が送れますようにとの願いが込められています。

たづくり

昔は田んぼにコイワシを灰にまぜて肥料にしていました。今年もいいお米がとれますように、という願いを込めて「田作り」と呼ばれるようになりました。

くろまめ
黒豆

豆はまめまめしいという意味。家族みんなが今年も1年までも元気にすごせますように、という願いが込められています。

なます

色の白いダイコンは、清らかな生活を願って食べます。また、大地に根をはるので、家の土台がしっかりして、栄えるともいわれています。

えび

茹でたり焼いたりすると、エビの背が丸くなるところから、腰が曲がるまで健康で長生きできますように、という願いが込められています。



きゅうしょく
しょうかい

給食のレシピをご紹介します!

今日は、1月22日の給食にある、給食ではお馴染みの「ポークビーンズ」のレシピをご紹介します。

【ポークビーンズ】4人分

あぶら油	少々
コンソメ	2g(小さじ1/2)
ダイストマト缶	50g
ケチャップ	大さじ1と小さじ1
デミグラスソース	15g
砂糖	小さじ2/3
ウスターソース	小さじ2/3
濃口しょうゆ	小さじ1/3
塩・こしょう	少々
水	250cc



みずのにんにく	120g	
豚肉	100g
じゃがいも	90g(厚めのいちょう切り)
たまねぎ	90g(スライス)
にんじん	60g(厚めのいちょう切り)
マッシュルーム	40g
パセリ	適量(乾燥パセリ or みじん切り)

①油で豚肉を軽く炒めたら、大豆、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、マッシュルームも加えて炒める。

②水と調味料を入れて煮込んだら、最後にパセリを加えて完成!

