



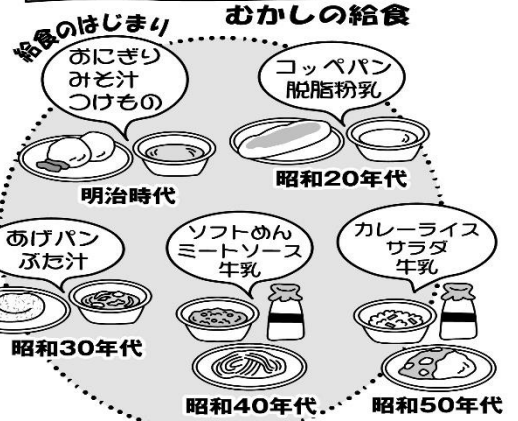
1月 食育だより



田迎小学校 給食室 文責:小林

24~30日は学校給食記念週間です

給食記念日



~学校給食のはじまり~

学校給食が始まったのは明治22年で、山形県の忠愛小学校で始まりました。当時、鶴岡町の各寺院の住職たちが中心となり、子どもたちのための教育の場として、「忠愛小学校」を寺内に開設したものの、子どもたちの大半が弁当を持参することができない貧しい家庭だったことから、住職一同が学校給食を始めたこととされています。

しかし昭和18年頃、戦争のため食料が不足し一度は学校給食が中止されました。それから戦後、昭和21年12月24日アメリカから物資の供給があり学校給食が再開されることになりました。



昔は栄養改善が目的でしたが、今は**栄養バランス**に加えて**食文化**や**郷土料理**、**国際理解**、**地場産物の活用**など、給食を通して様々な学びがあります。ぜひ、給食を毎日たくさん食べてほしいと思います。



給食週間の予定

- ◎校長先生のお話
- ◎給食の歴史
- ◎田迎小学校の給食室の紹介
- ◎給食委員会の発表、お話し

今年もロイロノートや集会で給食についてのお話を予定しています。また、給食週間中の献立は、熊本市のわくわく献立作品展で入賞した献立も取り入れて実施する予定です。お楽しみに♪

春の七草 知っていますか?



無病息災や五穀豊穡を祈って、七草粥が食べられるようになったと言われていました。お正月に食べすぎた胃を休める働きがあるともわれています。



1月の給食おすすめレシピ



スティックセニョールのペペロンいため



<材料> 4人分

ベーコン	20g	うすロしょうゆ	小さじ 2/3
たまねぎ	80g	白ワイン	小さじ 1弱
キャベツ	80g	塩	少々
スティックセニョール	40g	鷹の爪	1本
にんじん	20g	オリーブ油	小さじ 1
にんにく	少々		

<作り方>

- ①たまねぎは5mm幅の薄切り、キャベツは2cmのざく切り、にんじんは2mm厚さの短冊切り、ベーコンは1cm幅、にんにくはみじん切りにしておく。
- ②スティックセニョールはひと口大に切り、さっとゆでておく（茎は下の方の皮をむいて、使用する）。
- ③フライパンにオリーブ油、にんにく、種を取り除いた鷹の爪を入れ、火をつける。
- ④香りが出てきたら、ベーコンを入れ炒め、白ワインを加え、にんじん、たまねぎも加え炒めていく。
- ⑤④が少ししんなりしたら、キャベツを入れサッと炒め、最後にスティックセニョールを加え、塩とうすロしょうゆで味をととのえたら出来上がり。