

給食だより 1月

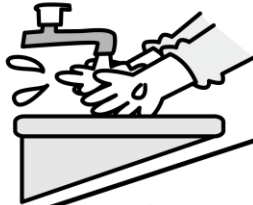
令和6年1月号
白岡市教育委員会
白岡市立中学校



イベントいっぱいの冬休みが終わり、3学期が始まりました。1年で1番短い学期です。今の学年やクラスで給食を食べるのもあとわずかです。給食時間を気持ちよく過ごせるように、今年の干支である「辰」にちなみ、一人一人が給食の「達人」を目指しましょう！



手洗い達人

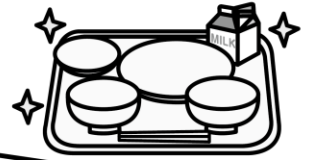


今年はずつ年!

給食の“たつ人”
を目指そう



お皿ピカピカ達人



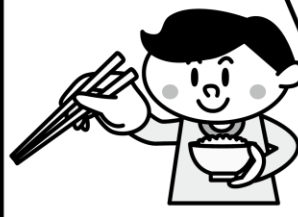
盛り付け達人



よい姿勢達人



はし使い達人



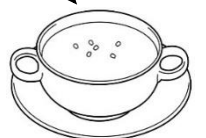
後片付け達人



《1月の給食からのレシピ紹介》 ～米粉コーンスープ～ 材料 4人分

鶏もも肉 (1.5cm角)	40g	油	小さじ1
玉ねぎ (スライス)	120g	コンソメ	大さじ1/2
にんじん (いちょう切り)	40g	[A] 無調整豆乳	200ml
じゃが芋 (厚いちょう切り)	40g	米粉	大さじ2
ホールコーン	60g	塩	小さじ1弱
クリームコーン	60g	こしょう	少々
パセリ (みじん切り)	少々	水	240ml

ホワイトルウではなく、米粉でとろみをつけたコーンスープです。



作り方

- 鍋に油を熱して鶏肉・玉ねぎ・にんじん・じゃが芋を炒め、水を加えてアクを取りながら煮る。アクがだいたい取れたら、コンソメ・ホールコーンも加えて煮る。
- 材料が煮えたら、クリームコーン・溶いた【A】を加えて煮込む。
- とろみがついてきたら、塩・こしょうで調味し、パセリを加えて仕上げる。

1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史



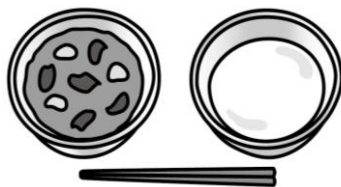
学校給食の起源は、明治22（1889）年にさかのぼります。山形県鶴岡市のお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこられない子供達に昼食を無償で提供したことが始まりです。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。

戦争が終わっても食料不足が続き、子供達の栄養状態が心配されたことから、アメリカからの救援物資をもとに昭和22年1月に給食が再開されました。



そのことを記念して24~30日は「全国学校給食週間」となりました。

昭和22年ごろの給食

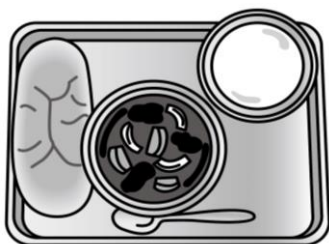


脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。



トマトシチュー・ミルク

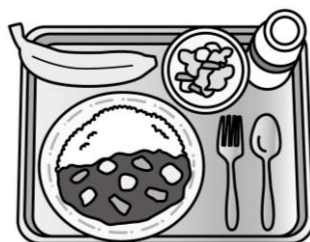
昭和25年ごろの給食



アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

コッパン・ミルク・カレーシチュー

昭和50年代ごろの給食



給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子供達を大切に思う気持ちが詰まっています。たくさんの人たちの思いを感じて、おいしくいただきましょう。



お知らせ：学校給食費を改定します

令和6年4月から

		現在の金額
月額	小学校	4,300円
	中学校	4,900円



改定後の金額	増額
4,900円	600円
5,600円	700円

		現在の金額
1食当たりの金額	小学校	252円
	中学校	287円



改定後の金額	増額
287円	35円
328円	41円