

しょくいく インフォメーション

1月号
令和2年1月9日発行
川口市立並木小学校
毎月19日は食育の日

本日より3学期の給食が始まりました。よろしくお願い致します。

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。日本の学校給食は明治時代、山形県鶴岡市私立忠愛小学校で昼食を持参できない子供達のために、おにぎりや塩鮭と漬物を用意したのが始まりとされています。その後全国に広まりましたが、太平洋戦争の影響で中断されました。戦後、海外からの救援物資で再開された学校給食は、栄養が不足していた多くの子供達を救いました。世界中の人々の温かい心で給食が再開されたことに感謝し、給食の大切さを改めて考えるために、昭和25年（1950年）に設けられたのが「全国学校給食週間」です。

川口市では、昭和22年に小学校12校でミルク（脱脂粉乳）とおかずの補食給食が始まりました。昭和26年には小学校13校でパン・ミルク・おかずの完全給食が始まり、昭和41年には中学校13校でも始まり、現在に至っています。



1月22日の『給食集会』では、全校で取り組んだ『調理員さんへの手紙』を、代表児童が調理員に渡します。また、給食委員会児童が、『バランスのよい朝ごはんの献立紹介』や、『よくかんで食べることの利点』について発表します。

学校給食文部科学大臣賞 受賞により 『川口市健康教育大会に おける実践発表』

令和2年1月14日（火）に、文部科学大臣賞を受賞した本校の食育活動について、リリアで実践発表をいたします。



『市長表敬訪問』

令和2年1月15日（水）に、学校長・高田栄養教諭・岡教諭・給食委員会代表児童で、奥ノ木市長に表敬訪問し、ご報告いたします。

『埼玉県学校給食優良校』

今年度、埼玉県学校給食優良校を受賞いたしました。

令和2年1月29日（水）埼玉会館で、埼玉県健康教育大会で表彰式があります。同時に、文部科学大臣賞の表彰式があります。

『くじら』

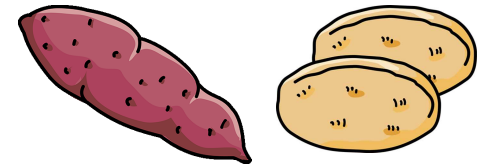
戦後再開された給食ですが、牛肉や豚肉の入手が困難だった時代の中で、たんぱく質源として重要だったのが「鯨肉」です。「くじらのかりん揚げ」「くじらのオーロラソースあえ」「くじらのインド風煮」などが出されていました。

鯨類は世界各地で古くから利用されてきました。食用もその中の重要な用途の一つで、国や地域によって様々な食文化を形成してきました。日本でも古事記の中に「神武天皇に鯨肉が献上された」という記述があるほどです。特に北海道（釧路・函館・網走）、千葉県（房総）、和歌山県（太地町）、山口県（下関）、長崎県（長崎市）などは捕鯨が盛んな地域で、伝統食材である鯨肉を給食で提供することで、子供達が県の伝統的な捕鯨文化への理解を深め、後世に継承し、郷土愛や食に対する感謝の心を育む取組をしています。

鯨の乱獲を防ぐため1987年に商業捕鯨が禁止になり、鯨肉の流通は激減しましたが、2019年7月に再開されました。今の子供達には馴染みのない食材ですが、日本では昔から食べられていたこと、牛肉や豚肉の代わりによく食べられていたことなどを伝えていけたらと思います。

1月30日（木）には、40年くらい前に出されていた「くじらのかりん揚げ」が登場します。

今月の献立紹介



20日（月）『サツマンま』

材料	4人分（g）	作り方
米	2合	①さつまいもとさつまあげは、1.5cm角に切る。
さつまいも	100	②豚肉は、しょうゆ・みりん・酒で下味を付ける。
さつまあげ	80	③炊飯器に、といた米・①・②を入れ、炊く。
豚肉（もも・角切り）	140	④炊き上がったら、黒ごまをふる。
しょうゆ	25	
みりん	15	
酒	5	
塩	1	
水	360	
黒ごま	6	

30日（木）『くじらのかりん揚げ』

材料	4人分（g）	作り方
くじら（角切り）	200	①くじら肉に片栗粉を付けて油揚げる
片栗粉		②さとう・しょうゆ・酒を煮立て、①に絡ませる。
揚げ油		
さとう	10	
しょうゆ	10	
酒	2.5	

※1月23日（木）の『炊き込みおこわ』に入れる予定でしたクルミは、食物アレルギーの関係で今回は入れないことになりました。よろしくお願い致します。

