

1月給食だより

12月の食材の主な産地について



食品名	産地名	食品名	産地名
さといも	埼玉	りんご	秋田
ごぼう	青森	こまつな	西東京市
はくさい	茨城	たけのこ	九州
えのき	長野	だいこん	西東京市・神奈川
長ねぎ	西東京市・青森	生わかめ	徳島
じゃがいも	北海道	ブロッコリー	北海道
ほうれん草	栃木	生しいたけ	西東京市
にんじん	西東京市・千葉	いか	ペルー
しょうが	高知	マッシュルーム	千葉
みずな	茨城	さば	アイスランド・ノルウェー
にんにく	青森	ちりめんじゃこ	兵庫
玉ねぎ	北海道	さわら	韓国
キャベツ	愛知	さけ	チリ
きゅうり	千葉	はちみつ	大分
チンゲンサイ	茨城	ホールコーン	北海道
もやし	栃木	パイン缶	沖縄
かぶ	埼玉	みかん缶	九州
セロリ	愛知	黄桃缶	山形・青森
しめじ	長野	洋梨缶	秋田・山形・青森
さつまいも	千葉	わらび	秋田
昆布	北海道	小麦粉	茨城・埼玉・群馬・千葉
たくあん	宮崎	米・もち米	新潟

12月下旬にインフルエンザが大流行したクラスがありました。3学期も引き続き手洗いの徹底と、給食準備中のマスクの着用をお願いします。
※きれいなハンカチとマスクは、毎日持たせてください。

こんだてより



- 11日 白玉汁粉…11日は鏡開きです。給食室でもお汁粉を作ります。
- 12日 チリソースドッグ…コッペパンに少し辛いミートソースとウィンナーをはさみます。
- 16日 あしたばパン…八丈島産あしたば粉末を使用したパンです。給食室でホワイトチョコをコーティングします。
- 18日 おこげのスープ…おこげとは米飯を乾燥させた中華料理です。給食では、スープに入れていただきます。
- 22日 果物(たまみ)…きよみとウィルキングの交配種です。
- 25日 くじらの竜田揚げ…貴重なたんぱく源として昭和の給食を支えた食材です。
東京牛乳…多摩地域だけの牛乳で作る「地産地消」商品です。

鏡開き(かがみびらき)とは

神様にお供えしていた鏡もちを小さく割り、無病息災などを祈ってお汁粉などにさせていただきます。

全国学校給食週間

1月24日～30日までは、「全国学校給食週間」です。学校給食は、明治22年(1889年)に山形県にある小学校で始まり、その後、各地に広がりました。25日の給食は、昭和30年～40年人気だったくじらのメニューです。

約60年前の給食



<献立>

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、「パン・ミルク(脱脂粉乳)・おかず」の完全給食が都市部で初めて実施され、昭和27年からは全国で始まりました。
※脱脂粉乳…牛乳から脂肪分を取り除いて粉にしたものです。昭和39年～徐々に牛乳に切り替わりました。