

1月 給食だより



家庭数

令和6年1月9日
西東京市立上向台小学校

明けましておめでとうございます。冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会も多かったのではないのでしょうか。正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められていますが、昔も今も、その願いは変わらないことを実感します。まだまだ寒い日が続きますが、3学期も元気に過ごしましょう。



★今月の献立から

11日(木) ★鏡開き もち

お正月に飾っていた鏡餅を神棚から下げて、無病息災を祈願して、食べる行事です。給食では小豆を煮て、白玉ぜんざいを作ります。

15日(月) ★小正月 あずき

現在の1月1日を中心とした正月行事「大正月」に対し、1月15日に行われる行事のことを「小正月」と言います。小正月に、小豆粥を食べる風習があり、小豆のように赤い色の食べ物は邪気を払うと考えられています。給食では小豆ごはんを炊きます。

17日(水) ★防災とボランティアの日 備蓄米(アルファ化米)

平成7年1月17日に発生した阪神・淡路大震災を契機に制定されました。市では、災害時の非常食用食糧として、アルファ化米を備蓄しています。防災教育の啓発活動の一つとして、学校給食用に提供されたアルファ化米を使用して、カレーライスを作ります。家庭でも防災を見直す機会になればと思います。

24～30日 ★全国学校給食週間 タイムスリップ給食

期間中は、明治から昭和の時代の昔懐かしい給食が登場します。

◎24日/ごはん・塩鮭・漬物

明治22年山形県の私立忠愛小学校で、貧困児童を対象に出されたとされる日本で最初の給食です。

◎25日・29日・30日/コッパン・シチュー・くじら・ミートソース

米飯給食が始まる前は、コッパンが定番でした。また昭和45年頃まで、お肉の代わりにたんぱく源として「くじら肉」が給食で食べられていました。今回は、調査用に捕鯨したくじらを給食用に提供していただきましたので、食べやすいように竜田揚げにします。

◎26日/豚肉の柳川風・ちゃんこ鍋・東京牛乳(東京の郷土料理)

柳川風は、どじょうの代わりに豚肉を使い、ささがきゴボウと合わせて卵でとじます。ちゃんこ鍋は、東京の両国にある相撲部屋で生まれ広がったと言われてます。牛や豚などの四足歩行の肉を使うことは「手をつく＝負ける」といったイメージがあり、縁起を担ぐため、二本足の鶏を使います。だしは鶏がらで取り、鶏肉と野菜をたっぷり使って作ります。

野菜たっぷりカレンダー イラスト原画展

上向台小からは、13名が応募し、5名が一次選考を通過しました。イラスト原画展は1月12日まで、西東京市役所保谷庁舎4階で開催されています。



給食の食材について

12月の給食で使用した主な食材の産地

食材	産地
玉ねぎ	北海道
キャベツ	愛知県
大根	千葉県・西東京市
人参	千葉県・西東京市
もやし	栃木県
白菜	茨城県・西東京市
長ねぎ	栃木県・青森県
生姜	高知県
にんにく	青森県
ブロッコリー	埼玉県
りんご	青森県
かぼちゃ	北海道
ごぼう	青森県
さつまいも	千葉県
じゃが芋	北海道
しめじ・えのき	長野県
干し椎茸	近畿・四国
豚肉	茨城県
鶏肉	鳥取県・岩手県
ほたて	北海道
さば	ノルウェー・アイスランド
ししゃも	ノルウェー・アイスランド
米	新潟県・佐賀県

1月給食費の引き落とし日

1月10日(水)

1・2年 4,370円
3・4年 4,640円
5・6年 4,900円 } 手数料10円

前日までに残高の確認をお願いします。

