

給食だより

平成 30 年 1 月

さいたま市立与野本町小学校

No. 10

校長 矢田 明 正



がっこうきゅうしょくしゅうかん はじ 学校給食週間が始まります！



給食は明治22年に、山形県の忠愛小学校で、貧しくて弁当を持参できない児童に対し昼食を提供したのが始まりと言われています。それから給食は全国へ広まってきましたが、第一次世界大戦中、食糧不足のため給食は一時中止となりました。戦後、食糧不足の子ども達を救おうとアメリカからの援助もあり、昭和21年12月24日に学校給食は再開されました。その日を含む週を給食週間としましたが、冬休みと重なるため1か月遅らせて1月24日を含む週を学校給食週間としました。

当時は子ども達の栄養補給が第一の目的でしたが、今日では食事を通じて「人間関係の形成」や「マナーの習得」、「地域に根ざした給食」へと役割も変わってきています。おいしく楽しい給食は体も心も健康にします。クラスの仲間と楽しく給食をいただきましょう。また給食に関わる全ての人に感謝していただきましょう。

1月24日は給食記念日です。



* 給食週間の行事予定 *

- 1月22日(月)テレビ放送
- 1月23日(火)朝会にて「夢の給食」発表！！
- 1月24日(水)テレビ放送
- 1月25日(木)給食室の方への手紙(3年)
- 1月26日(金)給食室の方への手紙(4年・なかよし)



給食週間には
友好都市の料理
や、児童が選ん
だ「本町小★夢の
給食」を予定して
います♪



チーズ入り磯辺もち

鏡開きの献立で登場します。昨年も大人気でした！お家によくある材料で、簡単においしくできるのでオススメです。

《材料》4人分

- 切りもち・・・4個
- しょうゆ・・・適量
- スライスチーズ・・・4枚
- 焼き海苔・・・8枚
- アルミホイル・・・4枚

《作り方》

- ①アルミホイルを大きくカットする。(おもちを包みます。)
- ②アルミホイルの上のにりを敷く。
- ③のりの上に、しょうゆにくぐらせたもちをのせる。
- ④チーズをのせ、さらにのりをのせる。
- ⑤アルミホイルでおもちを包む。
- ⑥20～30分蒸して出来上がり♪

