



1月給食だより

令和6年度
安中市立碓東小学校

新年あけましておめでとうございます。
今年度も、残すところあと3か月となりました。
引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、
魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。
本年もよろしくお願い致します。

今年は何(へび)年!

へびは、食べるときに獲物を丸のみ
しますが、皆さんは、よくかむこと
を意識して味わって食べましょう。



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22年、山形県鶴岡町(現:鶴岡市)の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりと
されています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。
戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA(アジア救済公認
団体)」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年
12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」
としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日~30日までの1週間を「全国学校給食週間」
とすることが定められました。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校
給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思ひます。



学校給食の移り変わりを見てみよう!

明治22年	戦後(昭和20~30年代)	現在
私立忠愛小学校で 提供されたとされ る給食。	支援物資の脱脂粉乳 や缶詰、小麦粉など を使った給食。	地域でとれる旬の食材を取り入 れ、郷土料理や行事食、世界の料 理など、食育の教材となる給食。



おうちで給食を作ってみよう!



12月の給食でトマトクリームスパゲッティをだしたところ、おうちでも食べたい!と
いう声がありましたので、レシピを紹介します。

【材料・4人分】

- スパゲッティ・・・120g
- 鶏むね肉・・・120g
- 白ワイン・・・少々
- にんじん・・・20g
- たまねぎ・・・160g
- 冷凍コーン・・・40g
- トマトピューレー・・・20g
- コンソメ・・・小さじ1
- ベシャメルソース・・・20g
- 牛乳・・・40g
- 生クリーム・・・40g
- 食塩・・・小さじ1/2
- こしょう・・・少々
- サラダ油・・・小さじ1
- 水・・・220g

【作り方】

- 鶏肉は1.5cm位の角切りにし白ワインを振る
にんじんは千切り、たまねぎは、薄切りにする
- 鍋にお湯をわかし、茹で塩(分量外)を
加え、規定時間茹でる
- フライパンに油を入れ、鶏肉を炒め白っぽく
なってきたら、たまねぎ、にんじんの順に
炒める
- たまねぎがしんなりしてきたら、コーンを
加えて炒める
- 分量の半分の水を加える。残り半分の水で
ベシャメルソースをとく
- 沸いたら、コンソメ・塩・こしょう・トマト
ピューレーを加える
- ベシャメルソースを加え、ひと煮立ちしたら
牛乳を加えて煮る
- ひと煮立ちしたら、生クリームを加える
- 茹でたスパゲッティを加えて混ぜる