

給食だより

さいたま市立与野南中学校
給食室

学校給食週間の取り組み ～給食トライアスロン～

日本で最初の学校給食は、明治22年、山形県の小学校で、お弁当を持ってこることができない児童のために「おにぎり、焼き鮭、漬物」を提供したのが始まりです。昭和19年に戦争で食糧不足になり、中止されましたが、戦後栄養不足の子どもたちを救うためにアメリカからの援助で、学校給食は昭和21年12月24日に再開されました。この日を「給食記念日」としましたが、冬休みと重なっていたので1か月後の1月24日から1週間を給食週間としました。

与野南中では行事等の関係で2月10日から14日を学校給食週間とし、昔の給食やさいたま市と姉妹都市等ゆかりのある都市がある、中国の料理、群馬県の郷土料理、図書委員会とのコラボ給食を実施しました。また、給食委員会の企画として「一位を目指せ 給食トライアスロン～準備・片付け・残食～」を行いました。みんなで協力して、素早く準備・片付けを行い、完食を目指そうというキャンペーンです。3年生は受験等の関係で、欠席者が多いクラスもありましたが、給食委員を中心に、クラスみんなで協力して取り組むことができました。残食も徐々に少なくなり、みなさんが一生懸命取り組んでいることを感じることができました。さて、結果はどうだったのでしょうか？21日の給食集会をお楽しみに！！この期間中だけでなく、今後も給食時間を気持ちよく過ごせるように、クラスみんなで協力していけたらいいですね。

私たちは、毎日、バラエティに富んだ内容の食事（給食）を食べることができます。しかしそれには、お米や野菜などを作る人、豚や鶏を育てている人、配達する人、売る人、作ってくれる人、など多くの人たちが関わっています。また、食べるということは、命をいただくことです。私たちは生きていくためにたくさんの動物や植物の命をもらっています。世界中には、食べたくても食べられない状況の人々もたくさんいます。一口一口よく味わい、最後の一粒、一切れまで大切に食べましょう。そして食べられることのありがたさ、感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。



今月の献立から

6日(木)図書委員会とのコラボ企画「本から飛び出たごちそう」

加藤シゲアキ著「オルタネート」より『サムゲタン』です。「サムゲタン」は、内臓を取り除いた丸鶏のおなかに、高麗人参やもち米などをつめて煮込む韓国の伝統料理です。朝から鶏ガラでしっかりだしをとったので鶏のうまみたっぷりのスープになりました。



10日(月)昔の給食

白米が貴重だった時代は、雑穀やさつまいもなどをごはんに混ぜて、よく食べていたそうです。昭和27年頃は、高価な肉の代わりに、貴重なたんぱく源として飽きるほどくじらが給食にでたそうです。昔の給食を食べることで、食べ物の少なかった貧しい時代を思い、不自由なく食べられることに、あらためて感謝するきっかけになればと思います。

12日(水)世界味めぐり「中国」

さいたま市と友好都市提携をしている鄭州市がある中国の料理です。



13日(木)日本味めぐり「群馬県」

さいたま市と友好都市提携をしているみなかみ町がある群馬県にちなんだ料理です。ホルモン揚げはカリッと揚がって大好評でした。



14日(金)図書委員会とのコラボ企画「本から飛び出たごちそう」

小川糸著「あつあつを召し上がれ」より『ハート・コロリット』です。

21日(金)図書委員会とのコラボ企画「本から飛び出たごちそう」

標野凧著「いつだって喫茶ドードーでひとやすみ」より『白黒つけないケーキサレ』です。ケーキサレはフランスの料理で、フランス語で「ケーキ=ケーキ」、「サレ=塩」のことで、甘くないお惣菜ケーキのことです。ベーコンやブロッコリー、チーズなどを入れて、ごまをかけて焼きます。



1月の喫食状況は??

※(%)は残食率です。

1月 喫食ベスト3

- 1位 1/22 岩槻ぴかぴかごはん キャベツメンチカツ 昆布茶和え おろし汁 (0.1%)
- 2位 1/20 ソースかつ丼 けんちん汁 受カルピース&ゼリー (0.5%)
- 3位 1/31 いわしのかば焼き丼 塩昆布和え 鬼除け汁 (1.1%)

作ってみよう! 給食メニュー

昆布茶和え

材 料	
はくさい	200g
きゅうり	1/2本
にんじん	20g
〔昆布茶〕	小さじ1/2
〔しょうゆ〕	小さじ1

～作り方～

- ① 野菜は食べやすい大きさに切ってポイルし、よく水気を切っておく。
- ② 調味料を合わせ①の野菜と和える。



1月の人気献立です!

とっても簡単!! 季節の野菜でお試ください。
ごま油を少し加えてもおいしいです。