

# 給食だより

平成29年 1月

千代田町学校給食共同調理場

あけましておめでとうございます。今年もみなさまにとって、よい年となりますことをお祈りしています。「新春」とはいえ、寒さは一段と厳しくなります。「ただいま」の後、「いただきます」の前には、せっけんを使ってしっかり手洗いをして、かぜやインフルエンザ、ノロウイルスの予防につとめましょう。朝は体が温まるように、しっかり朝ごはんを食べて登校しましょう。

こんげつ もくひょう  
**今月の目標**  
きゅうしょく れきし し  
**「給食の歴史を知ろう」**

## がっこうきゅうしょく れきし 学校給食の歴史

明治22(1889)年、山形県鶴岡市で始まりました。貧しい子供たちのための「昼食」として出された最初の給食。戦争による中断をへて、昭和22(1947)年1月から都市部の小学校を中心に再開。昭和29(1954)年には学校給食法が制定され、学校教育の一環として位置づけられています。

### がっこうきゅうしょく 学校給食の

### 7つの役割

がっこうきゅうしょくほう  
～学校給食法より～

自然の恵みに感謝する  
心を育てる



健康な体をつくる

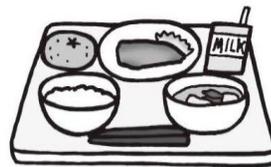


働くことを尊び、  
感謝する心を育てる



望ましい食生活の

お手本になる



地域の食文化を知り、  
未来に伝える

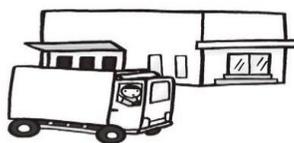


助け合い、協力し合

う社会性を身につける



食を通して社会のし  
くみを学ぶ



## 12月の授業・給食時訪問の様子



西小4年1組・2組の教室で、給食センターの調理員さんが一緒に給食を食べました。毎日すぐ隣の建物にいるのに、会うのは初めて！子どもたちは調理員さんの話に興味津々でした。調理員さんも、元気に給食を食べる子どもたちとふれあい、楽しい時間を過ごしました。これからも子どもたちのために、安全でおいしい給食を作りたいと思います！

## 給食レシピ紹介

## ブロッコリーのソテー

◎材料(切り方) <4人分>

- ・ブロッコリー(小房) 140g
- ・エリンギ(3cm位) 40g
- ・ソーセージ(0.5mm) 30g
- ・サラダ油 少々
- ・おろしにんにく 1g
- ・塩 少々
- ・こしょう 少々

<作り方>

1. ブロッコリーを少しかために下茹でする。
2. フライパンにサラダ油をいれ、おろしにんにくをいれる。
3. 香りがでたらソーセージ、エリンギを炒める。
4. ブロッコリーを加え、塩・こしょうで味をととのえる。

旬のブロッコリーをつかった炒めものです。定番のゆでマヨネーズもおいしいですが、炒めてもおいしく食べられます！！お弁当にもぴったりのおかずです。

