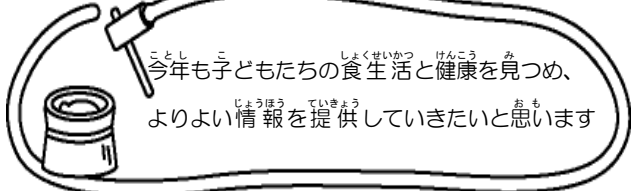


1月の給食だより

あけましておめでとうございます。



'まごわやさしい'のレシピをしょうかいします

こんげつは椎茸などのきのこ類の〔し〕です。給食こんだてより、きのこのかき卵汁を紹介しつます。ポイントはお卵を入れる前のかたくりこです！

【ざいりょう 4人分】

- しめじ・・・15g
- えのき・・・15g
- ほししいたけ・・・1g
- にんじん・・・20g
- ねぎ・・・5g
- コンソメ・・・3g
- しお・・・0.2g
- かたくりこ・・・1g
- たまご・・・1こ

【つくりかた】

- ①しめじは石づきをとり、ほぐす。
- ②えのきも石づきをとり、3等分に切ってほぐす。
- ③しいたけは水にもどして、せん切りにする。
- ④にんじんはせん切り、ねぎはこぐち切りにする。
- ⑤材料をいれて煮て、火が通ったら味をつける。
- ⑥卵は割ってほぐしておく。
- ⑦⑤に水で溶いたかたくりこを入れ、沸とうしたら卵を流し、最後にねぎを入れる。

循誘 Tweet

循誘小学校の先生達が給食に対する思いを140字以内でつぶやくコーナーです。新しい年の初めは米倉先生のつぶやきです！

あけましておめでとうございます。2012年のスタートです。今年は辰年、龍の年です。いっぱい食べて龍のように強くたくましくなしましょう。今年度の給食は新メニューがたくさん。それに新企画プーさん人参も。ますます給食が楽しみになりました。一番のお気に入りには豚骨ラーメンでした。またないかなあ～。

給食記念週間とは？



1月24日～30日は給食記念週間です。学校給食の長い歴史を振り返って、学校給食の意義や役割について理解と関心を深めようと設けられた一週間です。

循誘小学校でも、1月25日に給食集会が行われます。

日本の学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町の小学校で、お弁当を持ってこられない子ども達のためにお昼ごはんを出したのが始まりといわれています。



おにぎり・焼き魚・つけものという献立で、ただ空腹を満たすための給食でした

しかし、戦争が激しくなってくると、給食どころか家庭でも食べるものがなく、給食は一時中止されましたが、戦後は外国から届けられた救援物資をもとに再開されました。



今の給食のような牛乳はなく、脱脂粉乳でした

現在の学校給食は、教育活動の一環として実施され、食教育の生きた教材としての役割を果たしています。

給食を食べるまでには、いろいろな人の手間や、動物や植物の命をいただいています。循誘小学校では、残念ながらもまだ数えるほどしか、食べ残しゼロの日がありません。もう一度、給食の役割を、「食べること」の意味を考えてみましょう。



現在の学校給食