

# きゅうしょくだより

岸和田市立光明小学校

1月号

3学期が始まり、冬本番をむかえました。

毎日厳しい寒さが続いています。規則正しい生活とバランスのよい食生活を心がけて3学期も元気にすごしましょう。

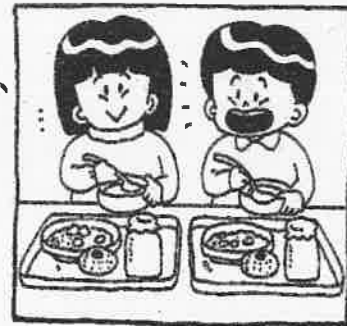
今月は「学校給食週間」があります。今年開催される東京オリンピックにちなんで、世界の国々の料理が登場します。初めての料理もあるので楽しみにしておいてください。

## 全国学校給食週間

学校給食は明治22年、山形県鶴岡町の忠愛小学校で、弁当を持ってこられない子どもたちのために始まりました。当時の給食は、「おにぎり、塩鮭、つけもの」といった簡単なものでした。その後、戦争で食料が不足したため、給食も中止になりました。

昭和20年8月に戦争が終わり、世の中が落ち着いた昭和21年12月24日よりアメリカなどからの物資援助があり、「パンと牛乳」が基本の学校給食が全国的に広まりました。そのことに感謝して、1月24日が給食記念日となり、その日を含む一週間は学校給食週間としています。(12月24日は冬休みが始まるため、1か月おくれとなりました)

この週間を通して、食べ物大切さをもう一度考え、感謝の気持ちをもって、食事をすることができるようになってほしいと思います。



★毎月19日は食育の日★

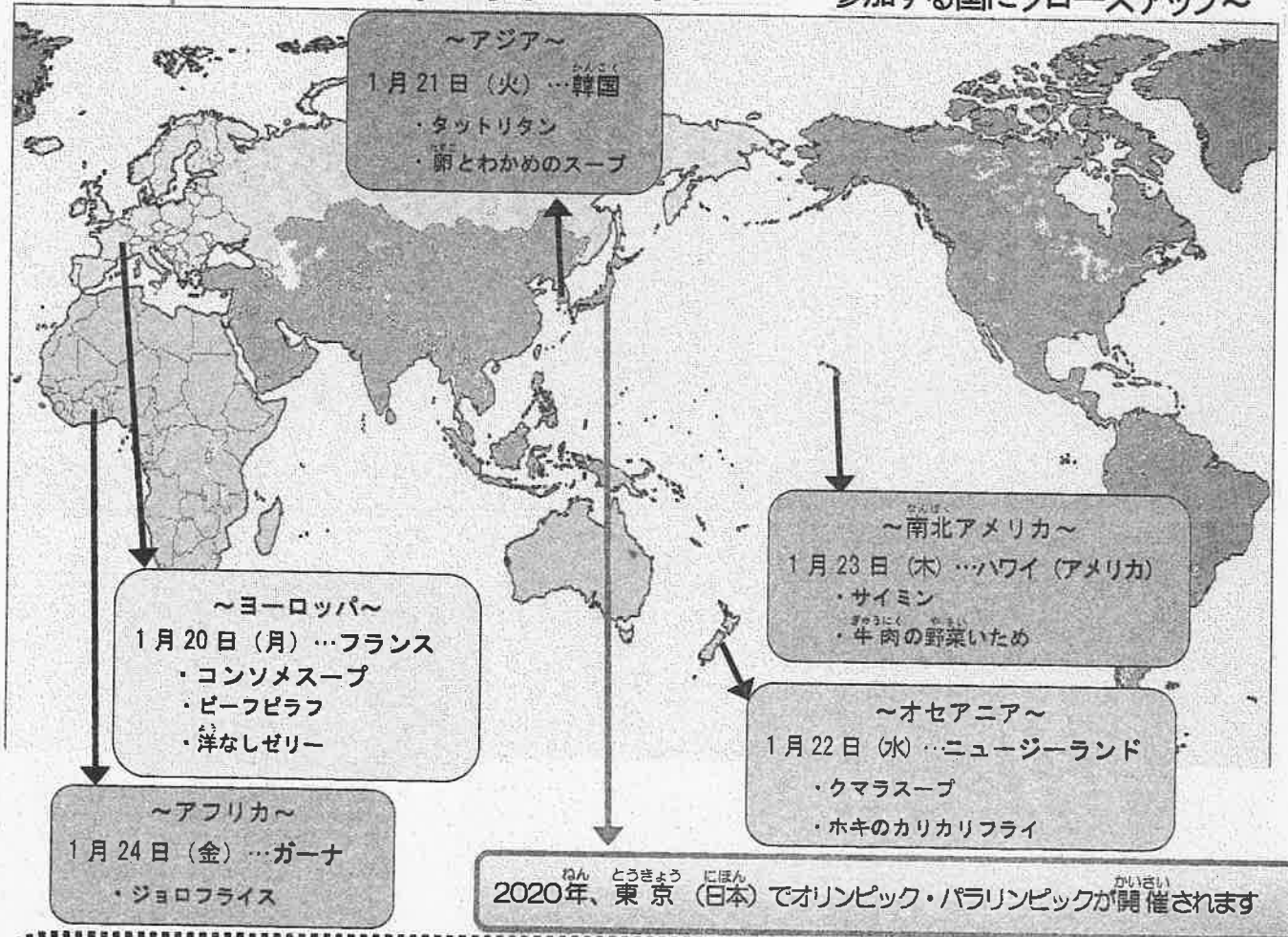
1月の目標 感謝の気持ちで食べよう

今年の岸和田市の学校給食週間は1月20日から1月24日です。

給食週間のテーマ

## 世界の料理

～オリンピック5大陸の中から参加する国にクローズアップ～



### 給食メニューを作ってみよう! クマラスープ

【材料(4人分)】

|           |                   |         |            |
|-----------|-------------------|---------|------------|
| ベーコン      | 30g (短冊切り)        | パセリ     | 少々 (みじん切り) |
| にんじん      | 100g (小さめサイコロ切り)  | チキンブイオン | 600ml      |
| たまねぎ      | 120g (小さめ色紙切り)    | ホワイトルウ  | 20g        |
| さつまいも     | 100g (小さめサイコロ切り)  | カレー粉    | 少々         |
| さつまいもペースト | 100g (ゆでてつぶしたものを) | 塩こしょう   | 少々         |

【作り方】

- ①チキンブイオンに材料を加えて煮る
- ②さつまいもペースト・ホワイトルウ調味料を加えて煮る
- ③パセリを加えて煮る