

1月 給食だより

保護者宛 110号



令和8年1月8日(木)
清瀬市立清瀬第三小学校
校長 水野 恵美子
栄養士

学校給食について知ろう

学校給食のはじまり

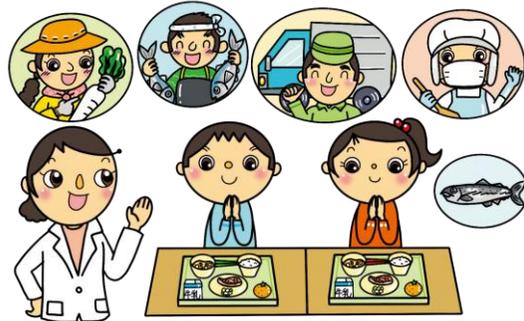


小学校があったお寺の境内には、今は記念碑が建てられています(山形県鶴岡市の大督寺)。

明治22(1889)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)の小学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこれない子供たちのために食事を出したのが日本での学校給食のはじまりです。その後、戦争による食料不足で一時中断されてしまったものの、戦後、外国からの援助物資で再開することができました。



学校給食の役割



給食は当初、子供たちへの栄養補給が主な目的でした。しかし現在は、栄養バランスのとれた食事で心身の発達や健康増進を目指すことはもちろん、社会性や協同の精神、自然環境の尊重、勤労を重んずる態度、食文化や社会のしくみについて学び、教育活動の一環として行われています。

最終週の給食は、学校給食の歴史を振り返る献立を取り入れています！詳しくは裏面献立表をご覧ください😊



給食にきよはちが登場!!

清瀬市ではたくさんの農作物が採れ、日頃から給食でもたくさん活用・紹介していますが、清瀬産の食材は野菜や果物だけではなく、今月は清瀬市でとれたはちみつ「きよはち」が給食に登場します!!



市役所の屋上で養蜂をしています🐝

キラキラの清瀬産はちみつ🍯



地場産物活用献立の日ということで、清瀬市で一昨年誕生した「ニンニパン®」も一緒に登場します🥕 お楽しみに🎵

給食試食会を開催しました!

2学期に給食試食会を開催しました。栄養士から日頃の献立内容、調理の様子、衛生管理、食育活動などを写真とともに説明しました。参加された方へ、アンケート回答にご協力いただきましたので、その一部をご紹介します。参加されなかった方にも少しでも給食について知っていただけましたら幸いです。



①当日の献立について

- ・色とりどりでよかった。・赤・緑・黄色と何色もあるのが良かった。
- ・辛いかと思っただが、食べやすかった。・具材の味ははっきりと感じられた。
- ・薄味でだしがきいていた。・味の強弱のバランスが良かった。

②試食会の内容・運営について

- ・学校給食の作り方や衛生管理等、普段知れないことがわかって勉強になりました。
- ・日々の給食が様々な管理や、学びを取り入れて作られていることが知れて感銘を受けました。

③三小の給食全般について

- ・子供たちに食について分かりやすく伝えてくれていて、家でも子供たちが「赤の食べ物!」と言っているのはこれか!と思いました。 ※給食の放送でその日の食材を黄・赤・緑の動き別に紹介しています。
- ・好き嫌いが多くありますが、給食だと嫌いなものも一口は食べて帰ってきます。少しずつ食べられる食材が増えていてありがたいです。

給食レシピ🔍

いもようかん *12月23日の献立より

<材料> 15 cm×15 cm程度の角型1台分(タッパー等の容器でも可)

- ・さつまいも(可食部)…300g
- ・上白糖……………60g
- ・水……………250g
- ・粉寒天……………7g
- ・塩……………少々

<作り方>

- ① さつまいもは皮をむいたら適当な大きさに切り、水にさらしてから蒸すまたはゆでる。やわらかくなったら熱いうちにつぶす。
- ② 小鍋に水と粉寒天を入れてよく煮溶かす。溶けたら、砂糖、塩も加えて煮る。
- ③ ②に①を加えてよく混ぜ合わせたら、型に流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ④ 固まったらお好みの大きさに切り分ける。

給食室の様子



さつまいもをよくつぶします。より滑らかにしたい場合は裏ごししてください。



よく煮溶かした寒天とつぶしたさつまいもを混ぜ合わせます。



型に流し入れ、固まったら切り分けます。



さつまいもがおいしい季節にぜひお試しを😊