

1月 給食紹介

1月24～30日は「全国学校給食週間」でした。
給食の歴史を振り返る献立が登場しました!!

1/15(月) きよせの にんじんパン



新しく開発された、清瀬の にんじんを使った「にんじんパン」が登場しました。見た目はキレイなオレンジ色で、食べるとほんのり にんじんの風味と甘みを感じられました。子供たちからも好評で、「美味しかった!」という声がたくさんです。1月中には、清瀬市内の小中学生に このパンの名前を募集しました。どんな名前にするのか、とても楽しみですわよ

学校給食の歴史を知ろう!

24～30日の給食では、昔～現代の献立を再現してみました。給食時には、栄養教諭から給食の歴史についてお話しさせていただき、給食の大切さを改めて考えてみてほしいということも伝えました。



＜明治22年＞

学校給食の始まりと言われている、山形県の小学校で提供された昼食(おにぎり・炊き魚・漬物)を再現しました。



＜昭和20年代＞

この頃の給食によく出ていた栄養素が豊富なワジラを使った「ワジラの竜田揚げ」を出しました。あまり普段は登場しないメニューですが、子供たちもよく食べてくれていました。



＜昭和40年代＞

脱脂粉乳から牛乳に切り替わり、パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。



＜昭和50年代＞

給食の主食はパンが中心でしたが、米飯給食が正式に導入され、献立内容も豊かになってきました。カレーライスは今でも子供たちに大人気の給食です!!



＜現代の給食＞

栄養バランスがよいのはもちろんのこと、郷土料理や行事食、世界の国の料理や地場産物を使った料理などを取り入れ、給食を「生きた教材」として活用することで、食育の役割も担っています。これからも、子供たちが給食を通して、栄養バランスや食文化、地産地消や食べ物への感謝の気持ちなど、様々なことを学べるよう、献立を工夫しながら、美味しい給食を提供していきたいと思っております。

清瀬産の にんじんを使った「にんじんケーキ」

清瀬を含む武蔵野の郷土料理「糎うどん」