

# きゆうしよく 1月 給食だより



令和6年1月8日(水)  
清瀬市立清瀬第三小学校  
校長 水野 恵美子  
栄養士

保護者宛141号

## 全国学校給食週間

1月24日から30日までは全国学校給食週間です。学校給食の意義や役割についての理解と関心を深め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に行われています。



### 全国学校給食週間 制定までの経緯

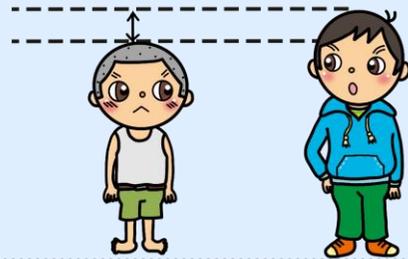
昭和20(1945)年、戦争が終わったばかりの日本では食料が不足し、栄養不足の子供たちがたくさんいました。給食も戦争で中断されたままでした。



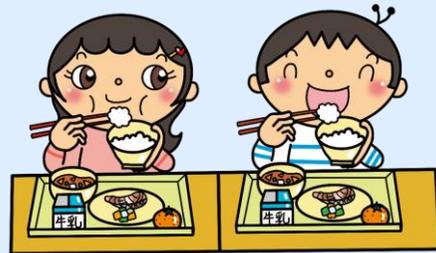
この日本の様子を見て、外国から食べ物の援助がたくさん送られてきて、昭和21(1946)年12月24日、学校給食が再び始まりました。



そのころの小学6年生の体は、今の小学4年生くらい大きさだったと言われています。



12月24日は冬休みであることも多く、一か月遅らせた1月24日を、給食に感謝し、その意義と役割を再確認する「全国学校給食週間」とすることになりました。



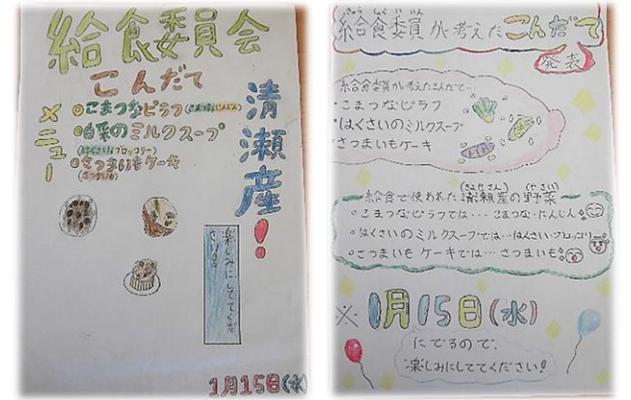
現在の学校給食は単なる昼ご飯ではなく、学校給食法に基づき、目標をもって実施しています。学校給食は子供たちの健康の保持増進だけでなく、望ましい食習慣や、感謝の気持ち、食文化、食事のマナー、食料の生産や流通、消費についてなどさまざまな学びの場とされています。

今年の全国学校給食週間の三小の献立は、食料の生産や食文化について学べる機会になるよう、清瀬市で特に生産量の多い野菜を使った新しいカレーと、日本各地の郷土料理を取り入れました。郷土料理は三小の先生の出身地から選び、その料理や地域の特徴等を教えてもらいました。どんな料理を取り入れたかは、裏面の献立表をご覧ください。



## 給食委員会オリジナル献立

2学期給食委員会の活動で何をしたいか話し合うと、自分たちで献立を考えたい！という意見があがりました。どんなテーマの献立にするか話し合ったところ、「清瀬市でとれる野菜をたっぷり使った献立」に決まりました。冬にとれる清瀬市の野菜の中から献立を考え、自分の家で食べているおすすめ料理を案として出してくれた人がいました。その料理に「おいしそう！」という賛同の声がたくさんあがり、栄養バランスにも配慮しながら、組み合わせる他の料理も決め、給食委員会オリジナル献立が誕生しました。全校にアピールしようと、1人ずつポスターも作成しました。給食委員会オリジナル献立は1月15日(水)です。お楽しみに♪



## 給食レシピ

手作りクッキー \*12月24日の献立より

<材料> (30枚×2種類分)

- ・小麦粉……………360g
- ・無塩バター……………200g
- ・たまごM……………1個
- ・上白糖……………90g
- ・抹茶……………大さじ 1/2
- ・純ココア……………小さじ4

<作り方>

- ① やわらかくしたバターに上白糖を入れてよく混ぜ合わせる。
- ② ①にたまごを加えてさらによく混ぜ合わせる。
- ③ 小麦粉をふるって入れ、さらによく混ぜ合わせたら4等分する。1つに抹茶、1つに純ココアを混ぜ込む。残り2つはプレーンのままにする。
- ④ クッキングシートの上で抹茶生地とプレーン生地をそれぞれ麺棒で20cm×20cmくらいにのばす。抹茶生地にプレーン生地をのせ、クッキングシートを使って手前からくるくる巻き、棒状にしたら、冷蔵庫で冷やす。ココア生地とプレーン生地でも同様の作業をする。
- ⑤ ④をそれぞれ30等分に切り、クッキングシートをしいた天板に並べる。160℃に予熱したオーブンで10分程度焼く。

### 給食室の様子



クッキングシートの上でのばします。生地の上にもシートをのせると麺棒にくっつきにくいです！



生地を重ねたらシートを使いながらくるくる巻いていきます。



30等分に切り分けず。断面がきれいなうずまき模様になっていたらOK！



2つの味を楽しめるしつとりクッキーです😊