



給食だより

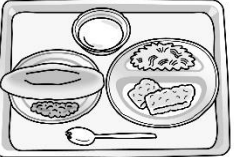
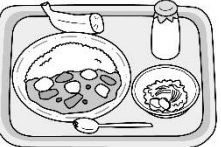
大野城市立大利小学校
大野城市小学校栄養士研究会
令和6年1月9日

新しい年が始まりました。本年も安全でおいしい給食を提供できるように頑張ります。どうぞよろしくお願いいたします。



24日から始まります！

1月24日から30日までは「全国学校給食週間」です。その週に大野城市の小学校では「タイムスリップ給食」を行います。学校給食の始まりまでタイムスリップし、それぞれの時代の代表的な給食を味わい、内容の変化を感じてもらいたいと思います。

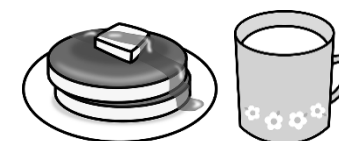
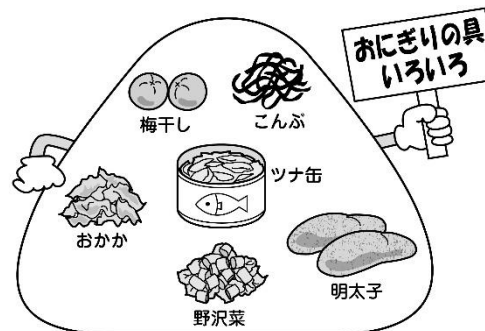
22日 (月)	明治時代	現在の山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校で、弁当を持って来られない子どものためにおにぎりなどを提供したことが給食の始まりです。 
23日 (火)	大正時代	児童の栄養改善のための方法として学校給食が奨励され、全国に広がり、給食内容の充実が図られました。
24日 (水)	昭和10年代	太平洋戦争が始まり、全国的に食料が不足し、学校給食を続けられなくなるところが多くなりました。 
25日 (木)	昭和30年代	昭和21年に、外国から送られてきた脱脂粉乳や缶詰などで再び給食が始まりました。昭和40年頃までは牛乳ではなく、脱脂粉乳が出されていました。 
26日 (金)	昭和50年代	1976(昭和51)年、学校給食の主食になっていたパンに代わり、ご飯が取り入れられ、ご飯に合うメニューがたくさん作られました。 



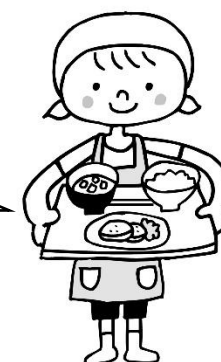
作ってみよう！ 朝ごはん



子どもの食事作りやお手伝いは、生活技術を高めるだけでなく、家族のコミュニケーションをはかるいいチャンスです。休日の朝ごはんに、おにぎりやホットケーキなどをお子さんと一緒に、あるいはお子さん一人で作る機会を作ってみませんか？



冬休みには、たくさんの6年生が「おいしい！楽しい！私がつくる朝ごはん募集」で、一人で家族のための朝ごはん作りにチャレンジしました。



ピザサンド

【材料4人分】

食パン	8枚
ベーコン	1枚(20g)
ゆで大豆	30g
たまねぎ	1/2個(100g)
ピーマン	1個(25g)
エリンギ	1/2本(15g)
にんにく	1かけ
油(炒め用)	適量
トマトケチャップ	大さじ2 1/2
オレガノ	少々(あれば)
スライスチーズ	4枚

【作り方】

- ① ベーコンとエリンギは1cm幅の短冊切り、玉ねぎとピーマンは3mmのうす切り、にんにくはみじん切りにする。ゆで大豆は小さく刻んでおく。
- ② フライパンを温め、油を入れてにんにく、ベーコン、玉ねぎ、エリンギを炒める。
- ③ 玉ねぎがしんなりしたら、ピーマン、刻んだ大豆、ケチャップ、オレガノを加える。
- ④ パンに③とチーズをはさんで、オーブントースターで焼く。

* 11月30日の給食に登場した朝食献立です。