



1月給食だより

東京都立七生特別支援学校長

校長 黒澤 一慶

全国学校給食週間1月24日~31日

全国学校給食週間に、給食の歴史を振り返ってみましょう。

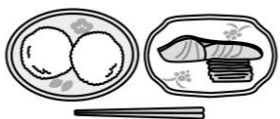
明治22年、山形の小学校でお腹の空いた子供たちに出した「おにぎり、

塩鮭、漬物」が初めての学校給食といわれています。

戦後、子供たちの栄養不足を改善するため、寄付を受けた缶詰や脱脂粉乳で、学校給食が始まりました。

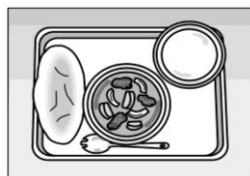
令和になった現在、給食は食育の役割を担うようになりました。

毎日の給食を通じて子供たちに、食の大切さを伝えています。



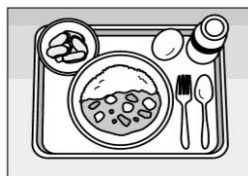
明治22年ごろ

おにぎり、塩鮭、漬物



昭和25年ごろ

パンとおかず、脱脂粉乳



昭和51年ごろ

米飯給食の開始

揚げパンは昭和27年頃、東京都大田区の調理員さんがパンをおいしく食べてもらおうと考案したそうです。

給食では、24日に揚げパンを出します。



1月の献立から料理を紹介

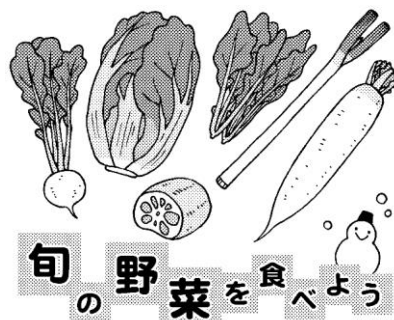
きなこ揚げパン

【材料 5人分】

コッペパン	5本
米白絞油	
きなこ	15g
塩	少々
三温糖	50g

- ①きなこを炒って冷ましておく。三温糖と塩を混ぜる。
- ②170℃の油でパンを転がしながら揚げる。
- ③油をきり、熱いうちに①をまぶす。

パン屋さんより納品していただいたコッペパンを、米油を使って学校で揚げています。香ばしく炒ったきなこ砂糖をからめると、子どもたちの大好きな揚げパンが出来上がります。



旬の野菜を食べよう

冬野菜には、風邪をひきにくくする栄養素が多く含まれています。

大根、白菜、ブロッコリー、かぶ、ほうれん草など、1月の給食にもたくさん出ます。しっかり食べて、寒さに負けない体づくりをしましょう。