



あけましておめでとうございます。新しい年がスタートしました。年末年始は、夜ふかしや朝寝坊をしてしまいがちですが、みなさんいかがお過ごしでしたか。寒くて布団から出るのがつらい季節、「早寝・早起き・朝ごはん」で、早く生活リズムを元に戻しましょう。そして、かぜやインフルエンザが流行する季節です。栄養バランスのよい食事と十分な睡眠をとって元気に乗りきりましょう。



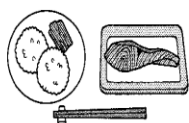
1月24日から30日は
せんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
全国学校給食週間です！

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについての理解を深め、関心を高めるための1週間です。

学校給食は戦争によって中断していましたが、戦後、世界からの温かい支援で再開されました。昭和21年12月24日に給食物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」と定め、後に冬休みと重ならない1か月後の1月24日から30日が「全国学校給食週間」となりました。

知っていますか？

学校給食の始まり



学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で、家が貧しい子どもたちへ無償で昼食を出したのが始まりとされています。当時の献立は、塩さけ、おにぎり、漬物などが出されたそうです。

植水小の給食週間の取組を

ご紹介します。

19日から23日は「植水小学校給食週間」です。今年度は「シェフ給食」の実施や調理員さんへ感謝の手紙を送るなどの取組を行います。また給食では、「昔の給食」や「姉妹・友好都市の料理」を提供する予定です。2月の食育だよりで詳しく紹介します。



この期間には、食べ物や作る人々の思いに感謝し、食べることの大切さについても考える機会としています。御家庭でも、食事の大切さについてお話ししていただければと思います。



シェフ給食を実施します

1月20日(火)はシェフ給食です。シェフ給食とは、子どもの食への関心を一層高め、学校における食育を推進するため、地元で活躍されているシェフが地場産物を活用した給食献立を提案、提供するという取組です。パレスホテル大宮で総料理長を務めておられる毛塚智之シェフが来校します！子どもたちのために、美味しいフランス料理を調理員さんと一緒に作っていただきます。

どうぞお楽しみに♪



【毛塚智之シェフの紹介】

ホテルのレストランを統括しながら、子どもたちへの食育セミナーや後進の育成にも力を注ぎ、全日本司厨士協会審査員も務めています。2014年には「埼玉の名工」を受賞、2020年には、「第25回ドイツ世界料理オリンピック」の日本代表チームリーダーとして活躍されました。

とうじつ こんだて

当日の献立はこちらです

*豚肉のトマト煮込みカスレ風とは…

フランス南西部の伝統料理です。
豆・肉・野菜をトマトペーストなどで合わせて煮込んだものです。

*使用する埼玉県産野菜は…

埼玉県産の「かぶ」を使用します。



・クロワッサン

・牛乳



・豚肉のトマト煮込みカスレ風

・埼玉県産野菜とペンネのフレンチサラダ

・手作りショコラフィン

伝統的な行事食を知ろう

伝統的な行事の時に作られている特別な食べ物のことを行事食といいます。行事食には季節の食材が使われたものが多くあります。昔から伝わってきた行事食をこれからも受け継いでいきましょう。

★おせち料理：おせち料理とは、正月に食べるお祝いの料理です。縁起を担ぎ、「箱を重ねる＝めでたさを重ねる」という意味からお重が使われます。様々な縁起物や願いを込めたお料理が振る舞われる行事食です。

★七草粥：毎年1月7日に、春の七草（セリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ、スズシロ）を入れて食べる日本の行事食です。無病息災を願います。

★鏡開きの日：毎年1月11日にお供えていた鏡餅をおろして、無病息災を願って食べる行事です。給食では、9日(金)に白玉ぜんざいを提供します！今年も元気に頑張りましょう。

