

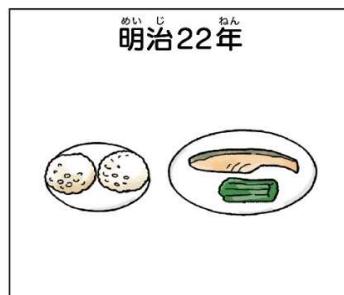


もぐしゃきたよい

町田市立成瀬小学校
校長 吉成 美紀
栄養士

新しい年を迎えたが。みなさんはどんな冬休みを過ごしていましたか？
さて、1月24日から1月30日までは、全国学校給食週間です。それに合わせ成瀬小の給食でも明治から昭和に食べられていた給食を提供します。いつも食べている給食に目を向けて、給食の役割について考えてみましょう。

→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→



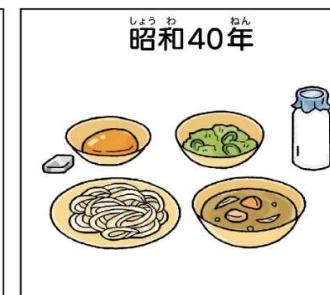
おにぎり・塩さけ・
な 菜の漬物



ミルク(脱脂粉乳)・
トマトシチュー



コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・
ポタージュスープ・コロッケ・
せんキャベツ・マーガリン



ソフトめんのカレーあん
かけ・牛乳・甘酢あえ・
果物(黄桃)・チーズ



カレーライス・牛乳・塩もみ・
果物(バナナ)・スープ

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。



まくうについてもっと詳しく知りたい方は
⇒「町田デジタルミュージアム」を見てみよう！

(サイトへのアクセスはこちから→)



モデルの中空土偶
(ちゅうくうどぐう)



給食が始まったのはいつから？

日本の学校給食は、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校において、明治22年に無償で始まったとされています。その目的は、貧困児を救うためのものでした。

給食に牛乳が出るのはどうして？

成長期に骨量を高めることは、骨づくりや骨粗しょう症予防のために重要です。牛乳はカルシウムを豊富に含み、吸収率も優れているため給食に出されているのです。



「朝ごはんを食べてから登校しよう」

朝食のすすめ

朝食を毎日食べている人は、そうでない人に比べて、体力・運動能力や学力が高い傾向にあることが文部科学省などの調査で分かっています。朝ごはんを食べて勉強も運動もがんばりましょう！

23日(金):成瀬のレモンでレモンケーキ

成瀬小の敷地にはマイヤーレモンの木があり、今年も豊作です。マイヤーレモンは酸味がまろやかでそのままでも食べられるのが特徴です。そのレモンを使ってレモンケーキを作ります。フルーティーな香りを活かしてケーキの上にはレモンアイシングをかけます。楽しみにしていてください。



【食育コーナー】縄文こんだて「まくう」を学ぼう

まくうは町田で発掘された縄文時代の土偶をモデルに作られたキャラクターです。給食では縄文時代に食べられていたとされる、「黒米、赤米、あじ、ごま、れんこん」などを取り入れました。縄文こんだて給食を食べて縄文土器に興味をもってもらえたなら嬉しいです。



「給食で使用した主な食材の産地について」11/29～12/23

品目	産地	品目	産地	品目	産地	品目	産地
野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜	魚	魚
にんにく	青森	万能ねぎ	福岡	さつまいも	町田・千葉	かつお	静岡
しょうが	高知	小松菜	埼玉、神奈川	じゃがいも	北海道	みなみかごま	ニュージーランド
玉ねぎ	北海道			さといも	町田、埼玉	さわら	韓国
白菜	町田	にら	福島			ししゃも	北欧
セロリ	愛知	ブロッコリー	町田	果物	いか	ペルー	
にんじん	千葉	カリフローレ	町田	ゆず	町田	しらす	瀬戸内産
きゅうり	群馬、宮崎	ごぼう	青森	りんご	青森、岩手	あさり	中国
大根	町田	しめじ	長野	みかん	和歌山		
れんこん	茨城	えのき	長野	べにまどんな	愛媛		
キャベツ	愛知、町田	かぶ	東京	レモン	愛媛	肉	肉
いんげん	千葉	かぼちゃ	北海道	富有柿	奈良	鶏肉	岩手
もやし	栃木	ねぎ	町田	たまご		豚肉	神奈川・群馬
なす	岡山	赤パプリカ	高知	鶏卵	千葉		