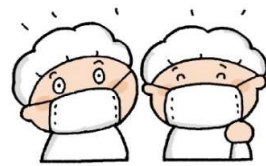




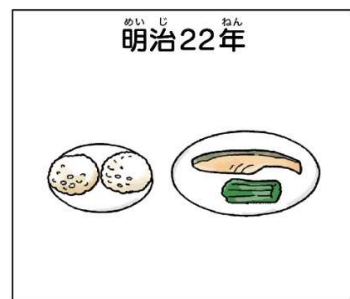
もぐしゃきだよ

町田市立成瀬小学校
校長 吉成 美紀
栄養士

あたら とう むか
新しい年を迎えましたが。みなさんはどんなふゆやす す
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
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。



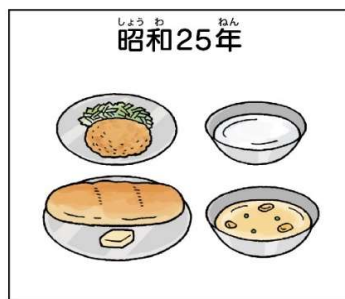
→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→



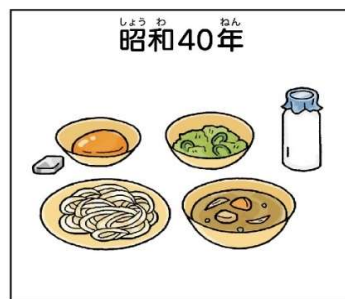
おにぎり・塩さけ・
菜の漬物



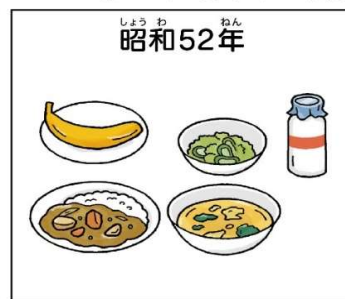
ミルク(脱脂粉乳)・
トマトシチュー



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。

いま きゅうしよく
今の給食と
くらべたり、ご家庭で
給食の思い出を話したり
してみませんか？



まっくうのり
あじのじょうもんやき
じょうもんごはんれんこんいりどんじり

まっ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
スはこちらから→)



モデルの中空土偶
(ちゅうくうどぐう)



全国学校給食週間

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？

成長期に骨量を増やすことは、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。楽しみにしてください。



＜給食で使っ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		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	みなみかごかます	ニュージーランド
玉ねぎ	北海道			さといも	町田、埼玉	さくら	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	カリフラワー	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	
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		