

1月給食だより



町田市立金井小学校
校長 須藤潤一郎

2025年1月8日



あけましておめでとうございます。新しい年が始まりました。
本年も子供たちの成長と健康を願って安心・安全な給食作りに努めてまいります。
本年もよろしくお願いいたします。



明治時代に始まった学校給食は、全国に広まりましたが、戦争の影響で中断されてしまいました。子供たちの栄養不足を改善するため、支援物資の寄贈を受け、学校給食が再開されました。贈呈式が行われた12月24日を「学校給食感謝の日」とし、その後、1月24日～30日が「全国学校給食週間」となりました。



学校給食の移り変わりを見てみよう！

明治22年	戦後(昭和20～30年代)	現在
<p>日本で最初の学校給食。</p>	<p>支援物資の脱脂粉乳やパンを使った給食。</p>	<p>地産地消、郷土料理、行事食等を取り入れ、旬の食材を使った給食。</p>

町田市よいお知らせ～給食費について

町田市では、2025年1月分から、市立小・中学校に在籍する児童・生徒の給食費が無償となります。1月分以降の給食費は発生しませんが、これまで給食費を口座振替でお支払いされていた方は、2024年4～12月分までの給食費の増減について、精算により引き落としや還付が発生することがありますので、5月末まで口座を解約しないようお願いいたします。なお、給食費と教材費の口座が同一の場合は、5月以降も口座を解約しないようお願いいたします。

12月の給食よい

12月の子供たちの感想

(まち☆ベジ給食の日に)

少し前に地産地消を習ったので、
いい取り組みだなと思いました。

(原木しいたけの展示を見て)
しいたけを見て、2個あって
すごいと思った。

(根菜カレーの日に)

れんこんとごぼうが入っていま
した!とってもおいしかったです。

かつおぶしを使って
おでんを作っている
ことがびっくりしま
した。



給食レシピ紹介～たらのパン粉焼き～

パン粉のカリッとした食感がおいしい
です。たら以外の白身魚でもできます。

<材料(2切れ分)>

- たら・・・・・・・・・・2切れ
- 白ワイン(または酒)・・・小さじ1
- しお・・・・・・・・・・ひとつまみ
- こしょう・・・・・・・・・・少々
- からし粉・・・・・・・・・・少々
- マヨネーズ・・・・・・・・・・大さじ2
- パン粉・・・・・・・・・・適量

<作り方>

- ① たらに白ワインまたは酒をふる。
 - ② しお～マヨネーズを合わせる。
 - ③ たらをカップまたは耐熱容器に入れ、
上に②を塗る。
- ※カップや容器がなければ、アルミホイル
でボートを作っても良いです。
- ④ パン粉をふりかける。
 - ⑤ たらに火が通り、パン粉に焼き色がつ
くまでオープンまたはトースターで
焼く。

12月の給食で使用した主な生鮮食品等の産地

品目	産地	品目	産地	品目	産地
大根	町田	えのきたけ	長野	みかん	和歌山
白菜	町田・群馬	ねぎ	群馬	りんご	岩手
ねぎ	町田・群馬	セロリ	福岡	柿	福岡
小松菜	町田・神奈川・埼玉	ごぼう	青森	助宗だら	アメリカ・ロシア
玉ねぎ	北海道	れんこん	茨城	さば	ノルウェー
キャベツ	茨城・神奈川	里芋	東京	ししゃも	ノルウェー
人参	千葉	かぼちゃ	北海道	鶏肉	岩手
ピーマン	宮崎	もやし	栃木	豚肉	群馬・神奈川
きゅうり	群馬・宮崎	しょうが	高知	たまご	栃木
にら	茨城・福島	にんにく	青森	米	町田・埼玉・北海道
じゃがいも	北海道	ホールコーン	北海道		新潟・佐賀

