

令和元年度

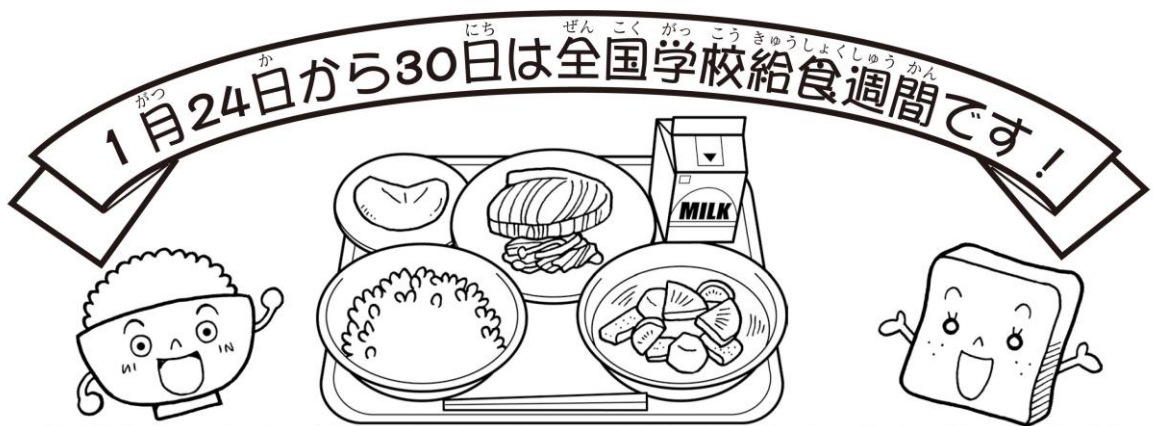


給食だより



流山市立八木南共同調理場

3学期がスタートしました。毎日、寒い日が続きますが、少しでも長くふとんに入っていたい誘惑に負けずに、朝ごはんを食べられる時間に起きて、きちんと朝ごはんを食べてから、登校しましょう！



1月24日から30日までは、全校学校給食週間です。

日本の学校給食は、明治22年(1889)年に、山形県鶴岡市で始まり、全校へ広がっていきました。しかし、戦争によって中断され、戦後も食料が不足して、子どもたちの栄養状況はさらに悪化しました。日本の子どもたちの様子を知り、世界各国から支援の食糧が届けられ、学校給食は再開される事になったのです。

全国学校給食週間は、世界中の人々の温かい心で給食が再開されたことを記念する行事です。この1週間を通して食べることの大切さを理解し、食べ物や給食に関わる人々の思いやご苦労に感謝していただきましょう。

そして、この期間は特に、地場産物の活用や伝統的な郷土料理なども、積極的に取り入れています。

そこで今月は特に、みなさんが住んでいる流山市の野菜が給食に登場します。

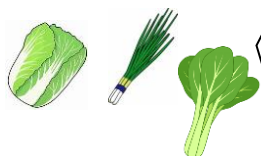
その他、各地の料理も取り入れましたので、味わいながら食べてください。



ぬっぺい汁
＜流山市＞
(1/24)

全国各地には、「ぬっぺい汁」「のっぺい汁」など郷土料理があります
が、流山地域では「ぬっぺい汁」といい、神様にお供えする料理として、
伝えられてきたそうです。「神様にお供えするものは炒めない」など決まりがある
そうで、里芋や大根、にんじん、ごぼう等をしょうゆやみりんで煮た、さっぱりした汁です。

流山地産地消
メニュー
(1/30)



1月は、小松菜、青ねぎ、白菜、セロリー、にらなど、流山では色々な種類の野菜が収穫できます。そこで、これらの野菜をたくさん使ったメニューが、給食に登場します。

ケーキには小松菜、スパゲティーには青ねぎ、そしてポトフには、採れたての甘い白菜を使って作ります。どんな味になるかはお楽しみに！

オランダ
メニュー
(1/28)



流山市が東京オリンピック・パラリンピック競技大会でオランダのホストタウンになったことから、毎年6年生を対象に市内全小学校でオランダ教室が開かれています。そこで、給食にもオランダメニューが何度か登場しました。今回、保護者の方が、オランダに住んでいた方にわざわざお話を聞いて、オランダの食事事情について教えてくださいました。それを参考にして、アレンジしてみたメニューです。

1/16に
登場

としよしつ やまだせんせい
図書室の山田先生とコラボ
お話給食



しりとりのだいすきな
あうさま



作：中村 翔子
出版社：鈴木出版

なんでもしりとりの順に並んでいないと気がすまない王様は、料理の順番までしりとりで。しかも、食事の最後は大好きなプリンと決めています。もし、間違っってラーメンなんかで食事が終わってしまったら、王様はカンカンに怒ります。困った家来たちは、そんな王様をちょっぴりこらしめるために、ある作戦を考えました。その策とは、...