食育だより

令和５年度
１月号

令和６年１月９日
台東区立台東育英小学校
統括校長　瀬下　清
栄養士　髙村　真由子

新年あけましておめでとうございます。
寒い時期ですが、よく食べ、よく体を動かして、夜はしっかり休みましょう。健やかな体と心で新しい年もすくすく成長してほしいと思います。今年もおいしく安全な給食を作っていきます。どうぞよろしくお願いします。

１月24日～30日は「全国学校給食週間」です。

学校給食は明治２２年、山形県鶴岡市の忠愛小学校でお弁当を持ってくることのできない子供たちにおにぎりと塩さけと漬物を出したのが給食の始まりとされています。

昭和17（1942）年
戦争が始まったころ、食糧難のため、**すいとん**はお米に代わるものとして食べられていました。

昭和22（1947）年
肉は手に入らないため、主に**鯨肉**がたんぱく源として提供されました。

昭和52（1977）年
米を使った学校給食が始まりました。

完全給食と呼ばれる現在の給食の形になりました

１月１６日のメニューにすいとん、鯨の竜田揚げが登場します。

リクエスト給食のアンケート結果です。

６年生にとって、台東育英小学校で食べる給食もあとわずかとなりました。
１２月に６年生の皆さんにリクエスト給食のアンケートをとりました。

主食（ご飯・パン・麺など）
No.1　きな粉揚げパン
No.2　みそラーメン
No.3　白いご飯

主菜（肉や魚などの大きいおかず）
No.1　ジャンボ餃子
No.2　サイコロステーキ
No.3　唐揚げ　グラタン

汁物（シチュー・スープなど）
No.1　シチュー
No.2　豚汁　ABCスープ
No.3　なめこ汁

副菜（和え物やサラダなどの小さいおかず）
No.1　パリパリサラダ
No.2　海藻サラダ
No.3　大豆と小魚と芋の炒り煮

デザート（果物・ゼリーなど）
No.1　フルーツポンチ
No.2　不思議な目玉焼き
No.3　ゼリー（ぶどうゼリー、オレンジゼリーなど）

上位になったメニューを３学期に取り入れていきます。お楽しみに！