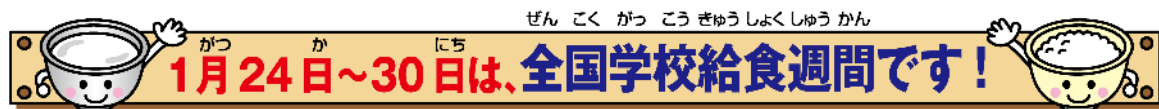


1月給食だより



R6年度 甲斐市立玉幡小学校 給食室

新年あけましておめでとうございます。新しい年が始まり、気持ちも新たに勉強や運動など頑張っていきましょう。給食室では、引き続き毎日の給食が待ち遠しくなるような魅力ある給食作りに努めていきたいと思っています。本年もよろしくお願いいたします。



日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

玉幡小学校では、1月27日～31日までの5日間、山梨県の郷土料理や特産品を取り入れた献立を出します！お楽しみに！

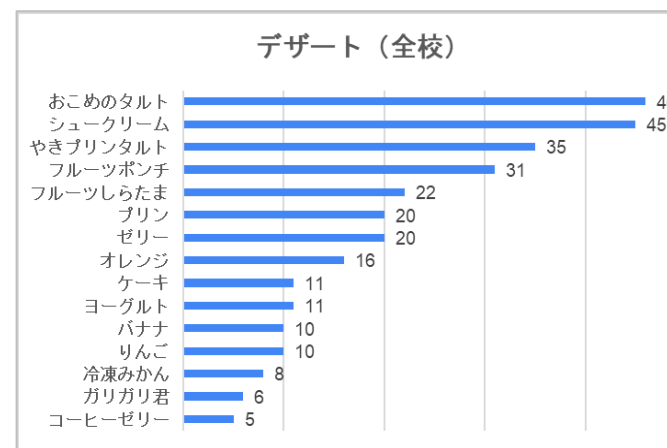
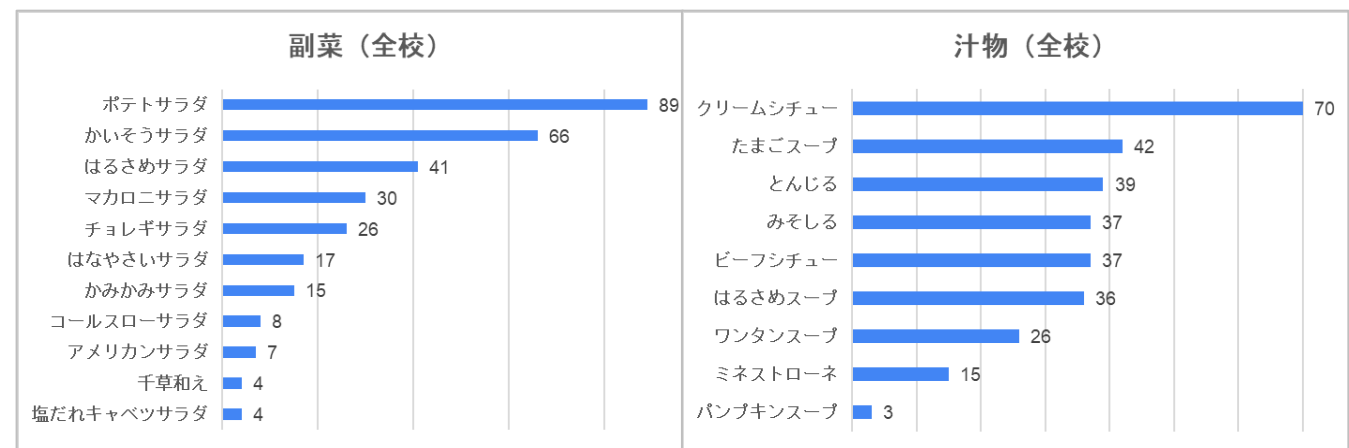
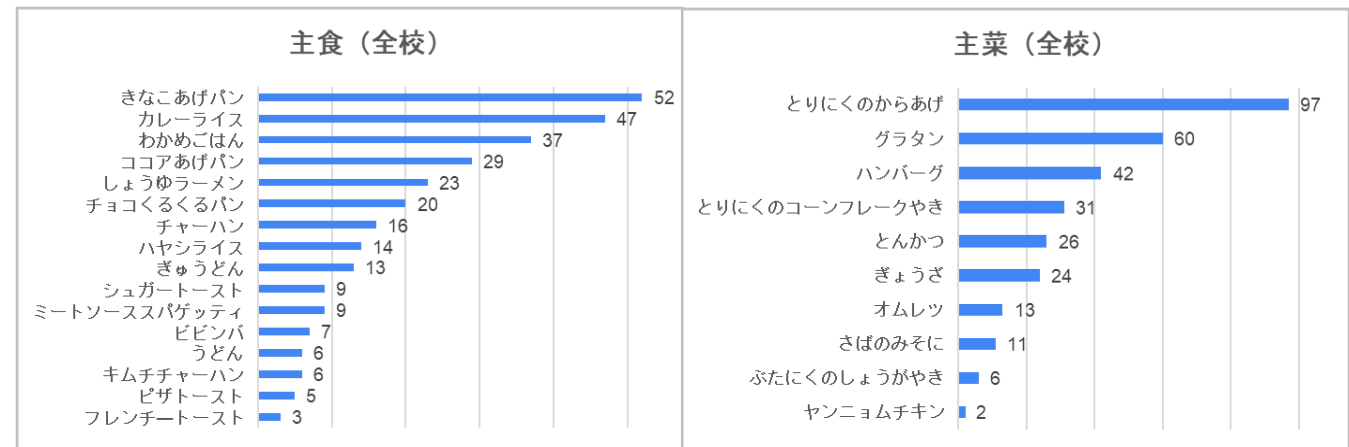


学校給食の移り変わりを見てみよう！

明治22年	戦後(昭和20～30年代)	現在
私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。	支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。	地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。

リクエスト給食

今年度も、全校一斉にリクエスト給食アンケートを実施しました。アンケート結果をもとに、1月から3月の給食に、学年ごとに人気の献立を組み込んでいきたいと思っています。以下に、全校児童の結果の概要を示します。



それいけ

たましょうきゅうしよくしつ

玉小給食室

前回、揚げ物を作る様子をお見せしました。今回の動画では、混ぜご飯を作る様子をお届けします。

第8回「混ぜご飯」

しょうがつ
お正月の
食べもの

こと ば 言葉パズル

した え しょうがつ かんけい た え な ま え ち し け
下の絵は、お正月に関する食べものです。絵の名前の文字を消したあと、
のこ こと ば はい な ま え か
残った言葉をならびかえて、〇〇〇に入る名前を書きましょう。

け かた
消し方のルール

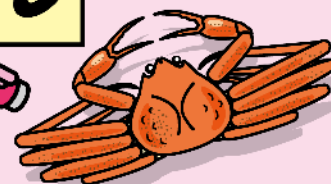
- タテは上から下へ ↓
- ヨコは左から右へ →
- ナナメは ↘ ↙ ↗ ↖ どの方向へも

れい 例

お		く	
し	く		に
る		ら	
こ	た	こ	



る	か	ず	の	こ
こ	に	く	た	れ
ぞ	ぶ	ろ	か	ん
う	か	ま	ぼ	こ
に	し	め	き	ん



しょうがつ
ヒント：お正月のあそび



こたえ：かるた

に ほ ん ぜんこく あじ
日本全国味めぐりツアー 鹿 児 島 県

こんげつ に ほ ん ぜんこく あじ
今月の日本全国味めぐりツアーは、「鹿児島県」です。九州最南端という立地のため、古くから外国との交流を重ねており、さとうきびや さつま芋、落花生、たけのこなどが外国から伝来しました。黒潮がもたらす恵みにあふれる鹿児島県には、「黒豚」や「黒牛」、「黒糖」など、名前にも黒のつく食品が色々あります。

【鹿児島県の基本データ】

けんしゅうしやうざいち
県庁所在地
鹿児島市
とくさんひん
特産品
きびなご、桜島大根
さつま揚げ、焼酎
たんかん、ブタン
きやうどりやうり
郷土料理
けいはん さけ
鶏飯、酒ずし、がね
かるかん、ふくれ菓子



3～5月が旬の
甘夏は、鹿児島県
が収穫量第1位の
果物です。

さつま揚げは、今から140
年ほど前に、中国や沖縄の
文化が融合して鹿児島県で生
まれたと言われています。

さつま芋は、江戸時代に
外国から沖縄に伝わり、
その後鹿児島県を通して日
本全国に広まりました。



「鶏飯」は、鹿児島県奄美地方の郷土料理です。ごはんの上に、鶏肉や
椎茸、錦糸卵、パパイアの味噌漬、粕糟の殻などを乗せ、鶏がらスープを
かけて食べます。江戸時代に役人をもてなすために作られていたそうです。

さばのカレー焼き

カレー粉を使うことで、魚の臭みをやわらげ、
食欲増進させてくれる効果があります！

【材料】5人分

生さば 切り身 5切
しょうが 1 かけ (10g)
醤油 小さじ5 (25g)
料理酒 大さじ1 (15g)
みりん 小さじ1 (5g)
カレー粉 小さじ1 (2.5 g)

【作り方】

- ① Aを混ぜ合わせ、さばを浸す。
- ② 30～2時間ほど冷蔵庫に置き、味をしみこませる。
- ③ 魚焼きグリルで色よく焼く。

