

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん こんだて 全国学校給食週間リクエスト献立



1月24日から1月30日は「全国学校給食週間」でした。学校給食の意義や役割を児童生徒、保護者、教職員等の理解と関心を高めることを目的に実施されています。

日本の学校給食は、明治22年(1889年)に山形県の小学校で、おにぎりと塩鮭、漬物の昼食を提供したことが始まりといわれています。その後、子どもたちの栄養改善の方法として国から奨励されて、給食は全国に広がりました。戦争のため一時的に中断されましたが、アメリカから給食物資が寄贈され、昭和22年(1947年)1月に再開されました。その年の12月24日に物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」と定めました。昭和25(1950)年度から学校給食の教育効果を推進するため、冬休みと重ならない1月24日から1月30日の1週間を「学校給食週間」としました。

今年度も24日(火)から28日(土)の5日間、リクエスト献立を実施しました。アンケートの投票結果から得票数の多いメニューを中心に献立を作成しました。そして給食室前の廊下は、たくさんのメッセージやイラストでいっぱいになりました!



「いつもいっぱい食べています」「苦手なものも残さず頑張っています」という嬉しいメッセージや「調理員さんいつもありがとう!」と調理員さんの体調を気遣ってくれたメッセージもありました。「からあげ」はもちろんなのですが、今年多かったのは「とりのおろしあんかけ」と「とんかつ」へのラブレター。リクエスト献立ではどちらも惜しくも3位内には入らずリクエスト献立には出なかったのですが…次に出るときをお楽しみに!

それでは、そのリクエスト献立を給食ができる様子もあわせて、ご紹介します。

24日(火)は、「飲むヨーグルト、ごはん、チーズオンハンバーグ、フライドポテト、コーンクリームスープ」でした。



いつものハンバーグに
チーズをオン!
焼き上がりました!

子どもたちの大好きなメニューがずらりと並びました。コーンクリームスープには、白菜、玉葱、にんじんなど野菜がたくさん入っています。あつという間に完食して、もっとおかわりが欲しかったとのこと…残さず喜んで食べてくれてうれしいです!

25日(水)は、「牛乳、ひつまぶし風丼、なすのみそ汁、アイスクリーム(チョコ)」でした。



白ごまを混ぜたごはん
青ねぎとお葉をちらし、
うなぎを配缶します。

リクエストに添えて、少しリッチに「うなぎ」が登場しました。この日のうなぎは愛知県産です。うなぎは、ビタミン A を豊富に含んでいます。ビタミン A は、目や皮膚などを健康に保つ効果があります。

26日(木)は、「牛乳、ごはん、魚の塩焼き、おひたし、ぶた汁」でした。



ぶた汁は野菜たっぷり♪



オーブンでさばが
焼き上がりました!



さばの脂には、EPA や DHA といった血液をサラサラにしてくれる脂肪酸が含まれています。脂がのったさばなので、塩だけのシンプルな味付けで十分おいしく、魚の塩焼きは、魚のメニューで一番の人気メニューです。

27日(金)は、「牛乳、ごはん、鶏の唐揚げ、白菜と春雨のスープ、みかんゼリー」でした。



大量の唐揚げが
揚がっていきます。
サクサク、おいしそう!



リクエストランキング、3年連続1位の鶏の唐揚げが登場しました。子どもたちの大好きなメニューです。「あー、おいしかったー!」と話していたとのこと・・・米粉と片栗粉で揚げた唐揚げは、サクサクでおいしいです。

28日(土)は、「リンゴジュース、カレーライス、とうふとわかめのサラダ」でした。



アレルギーフリーの
カレールーを使用しています。



和え物は、一度ボイルした後
冷却します。
温度を測定中...

作品展、マラソン大会、参観日の日、みんな大好きなカレーライスです。この日のカレーは、えだまめを使用しました。とうふとわかめのサラダも、副菜で毎年リクエストランキングに入る人気メニューです。

今年度のリクエスト献立はどうでしたか？リクエスト献立の期間はやはり残飯が少なく、たくさん食べてくれたのだなあと給食室のみなで喜んでます。毎年リクエスト献立はどうしても野菜が少ないですね・・・とのこともあり、今年度は副菜も野菜部門を設定してアンケートを取ってもらいました。普段人気のメニューもそれがランキングに入らなかったか・・・!という驚きもあり、毎年給食室も楽しみながら給食を提供しています。

今年度の給食もあと2か月ほどになりました。2月、3月もたくさんイベント献立を入れています。寒い日が続きますが、しっかり給食を食べて、元気に乗り切りましょう!

