

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間

こんだて リクエスト献立



1月24日から1月30日の1週間は「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。

学校給食は、1889（明治22）年に始まりました。戦争のため一時中断されましたが、戦後の食糧難による児童の栄養状態の悪化を背景に学校給食の再開を求めようになり、アメリカから給食用物資が寄贈され、1947（昭和22）年1月に再開されました。その年の12月24日に、東京の小学校で給食用物資の贈呈式が行われ、この日を学校給食感謝の日と決めました。1950（昭和25）年度から、学校給食による教育効果を促進するため、冬休みと重ならない1月24日から1月30日までの1週間は「学校給食週間」となりました。

給食室前の廊下には、「おいしい給食ありがとう」や「唐揚げ大好き!」、「給食で苦手なものを克服できました!」などの嬉しいメッセージやイラストが掲示され、とてもにぎやかになりました!



そして給食では、24日（月）から28日（金）に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。給食ができる様子もあわせてご紹介します。

24日(月)は、「ハンバーグ」、「野菜スープ」、「チョコアイス」が登場しました。



ハンバーグはつなぎの「卵・パン粉」の代わりに「とうふ」や「じゃがいも」を使用しています。



ひとつひとつ形成して...



オーブンで焼き上がり♪



デミソースは大きな釜で
作ります

25日(火)は、「とんかつ」、「小松菜のおひたし」、「じゃがいものみそ汁」が登場しました。



「とんかつ」は衣の「小麦粉・卵・パン粉」の代わりに「水溶き米粉」と「コーンフレーク」を使用しています。



水溶き米粉をつけて...



コーンフレークを衣に♪



揚げていきます

26日(水)は「飲むヨーグルト、牛丼、フライドポテト、みかんゼリー」が登場しました。



「牛丼」には、たまねぎ、にんじん、はくさい、白ねぎなどの野菜がたっぷり入っています。



牛丼の具
大きなヘラでかき混ぜます



揚げたてのフライドポテトに
塩をまぶします



27日(木)は、「かやくごはん、魚の塩焼き、ぶた汁」が登場しました。



大きな炊飯器7台を稼働して
炊飯します



炊きあがりました♪
香ばしいいい香りがします



オーブンではさばが
焼き上がりました!

28日(金)は「リンゴジュース、ふりかけごはん、鶏の唐揚げ、クリームシチュー」が登場しました。



米粉と片栗粉をまぶして…



揚げていきます



揚げたての唐揚げ♪

お待ちかね「鶏の唐揚げ」の登場です！「鶏の唐揚げ」は投票結果ダントツの1位でした。米粉と片栗粉で揚げた唐揚げは、とてもサクサクしていて美味しいです♪「ふりかけごはん」と「鶏の唐揚げ」の日は、やはり食べ終わるのが早い様子。よく噛んで食べられましたか？

リクエスト献立の1週間、朝や帰りの会で献立が発表されると歓声が上がり、早く給食が始まらないかな？とワクワクしていたとのこと。自分が選んだメニューは、登場しましたか？感染対策として、まだ給食室には入れませんが、調理員さんにも「ごちそうさまでした！」「ありがとうございました！」と声をかけてくれました。

今年度は、昨年度とはまた違うリクエストも多く、学部ごとに分かれた結果を見ましたが、その中でも得票数に違いがありました。小学部低学年では票がなかったメニュー（かやくごはんなど）が、年齢が高くなるにつれて人気のメニューに変わっていました。いろいろなものを食べていくうちに、大人の味覚に変わっていく様子がよくわかりました。今苦手に思っている食べ物も、高等部のお兄さん、お姉さんのように好きな食べ物になるかもしれません。いろいろな食べ物にチャレンジしてくださいね！