



舞鶴市立新舞鶴小学校

1月は、先生方のリクエスト給食です。



1月24日からの週間を「全国学校給食週間」として、全国で給食にかかわる様々な取組が行われます。新舞鶴小学校では1月22日から3日までを給食週間とします。1月の給食は各地の郷土料理や行事食、舞鶴の食材を使った料理、和食の献立などを計画しています。

ご家庭でもお父さん、お母さん、おじいさん、おばあさんの子どもの頃の給食や食事について話題にしてください。食への関心を深める機会にしてくださいねと思います。



<p>9 (水) </p> <p>キムチとたくわんのまぜごはん とりてん はるさめスープ 先生リクエスト</p> <p>&lt;キムチとたくわんの混ぜごはん&gt; 「キムタクごはん」として長野県の塩尻市で2002年に考案された献立で、全国にひろがる人気メニューとなっています。子どもたちに漬物に親しんでもらおうと考えられました。</p>	<p>10 (木) </p> <p>ミルクパン すいとん シャキシャキバーグ 先生リクエスト</p> <p>&lt;すいとん&gt; 「すいとん」は関東大震災や第二次世界大戦で食べ物が無かった頃、ご飯の代わりにして食べられていました。小麦粉に水を加えて団子にし、汁の中に入れてたものです。給食のすいとんは肉や野菜がたくさん入っているのが当時のものと少し違っています。</p>	<p>11 (金) </p> <p>ごはん マーボーだいこん だいずとにぼしとさつまいものあげに 先生リクエスト</p> <p>だいずとにぼしのあげに先生の給食エピソード 家庭から持ち寄った野菜や近くの漁港でとれた新鮮な太刀魚などが給食に出ました。スクールバスで届けられるパンが大雪でバスが来れず届かなかったため、ストックしてあったクラッカーを食べたこともあります。</p>
---	---	---

<p>14日 (月)</p> <p>成人の日</p>	<p>15 (火) </p> <p>こがたパン イチゴジャム ぐたくさんうどん 先生リクエスト</p> <p>フライトこざかな 先生リクエスト下の「真だてさんうどん」鶏肉、油揚げ、にんじん、しめじ、小松菜の具がはいっています。 フライト小魚は、煮干しに衣をつけて油であげます。小松菜も小魚もカルシウムたっぷりです。</p>	<p>16 (水) </p> <p>そばめし やきぎょうざ わかめスープ</p> <p>&lt;そばめし&gt; 給食初登場。 神戸のB級グルメとして有名になったそばめし、注文した焼きそばを作る時に自分の冷えたお弁当のごはんを一緒に炒めてもらったことからできたようです。</p>	<p>17 (木) </p> <p>ぜんりゅうふんぱん はくさいとぶたにくのとうにゅうスープ キャラメルいも</p> <p>白菜の料理 冬の野菜の代表白菜は、霜が降りると甘みが増しておいしくなります。ビタミンCがたくさん含まれています。寒い日には体が温まります。</p>	<p>18 (金) </p> <p>カレーライス 先生リクエスト コロコロサラダ ふくじんづけ</p> <p>「金曜日はカレーの日」 海上自衛隊では長い艦上生活で曜日感覚を失わないために毎週金曜日の昼食にカレーが食べられているそうです。カレーとコロコロサラダでかむ回数を調べます。調べたものを3年生の学習に使います。</p>
----------------------------	---	---	---	--

給食週間 22日～31日

<p>21 (月) 26日の振替休業日</p> <p>給食掲示板には おはしの持ち方や「はし」の機能は、ナイフやスプーンやフォークのかわりもできること」を掲示しています。</p> <p>&lt;明日から給食週間&gt; 毎日の給食や家での食事について振り返り、食事と健康との関わりや栄養について学習します。食事を作ってください人の努力や苦労を知り、感謝する心、食べ物の大切さについて考えましょう。</p>	<p>22 (火) </p> <p>シュガーあげパン かきたまじる ナタデココいり フルーツパンチ 先生リクエスト</p> <p>揚げパン フルーツパンチ 今回は、昭和27年、むかしの揚げパンです。給食が始まった頃は食料もなく、今のようないろんな献立もでてこなかったのが、さとうのついた甘い揚げパンは、衝撃的な美味しさだったようです。</p>	<p>23 (水) </p> <p>ぎゅうにくとごぼうのまぜごはん 先生リクエスト</p> <p>こんぶまめ すましじる 先生の給食エピソード 給食はどんなメニューも苦手でした。量も多くて食べきれず、いつも食べおわりがおそかったです。マヨネーズの小袋をサラダに混ぜる献立は、うれしい気分になりました。味覚がすどかかったのかな。今は、なんでも食べられるようになりました。</p>	<p>24 (木) </p> <p>こくとうぱん チキンチャップ そえキャベツ はくさいスープ</p> <p>&lt;チキンチャップ&gt; チャップは焼いた肉にケチャップやウスターソース、玉ねぎ等で作ったソースをかけたものです。鶏肉なのでチキンチャップと言います。 先生の給食エピソード くじらの肉をケチャップで甘くあえたおかずが好きでした。</p>	<p>25 (金) </p> <p>わかめごはん だいこんのみそしる おかずのセレクト </p> <p>おかずのセレクト シシャモかニギスカ、選びます。選んだ魚を香味揚げにします。ニギスカは舞鶴のさかなです。先生の給食エピソード 小学校の時、ししゃもが大嫌いでした。今日どちらの魚を選んだのかな？</p>
--	---	--	--	--

<p>26 (土) </p> <p>むぎごはん かいくんさんのにくじゃが 先生リクエスト ひじきのにも</p> <p>&lt;海軍さんの肉じゃが&gt; 明治時代、東郷平八郎がイギリスで食べたビーフシチューの味が忘れられずにつくらせたのが「肉じゃが」の始まりと言われています。そのころ日本にはワインやバターなどはなく、しょうゆとさとうで味付けしました。舞鶴にある旧海軍の料理教科書に載っています。</p>	<p>28 (月) </p> <p>むぎごはん きりぼしだいこんのぶたキムチ じゃがいものみそしる みかん 先生リクエスト</p> <p>先生の給食エピソード グループ班で楽しく食べていました。洋楽が流れていて、音楽を聴いて食べるのがよかったです。牛乳がビンから紙パックにかわりました。 ほうれん草ともやしのナムルがおいしくて、家でつくってもらいました。</p>	<p>29 (火) </p> <p>パン スフツーンヨー ほしがた こめこマカロニスー プ</p> <p>&lt;スラッピージョー&gt; アメリカで人気のサンドウィッチです。パンにはさむと、ポロポロとこぼれてしまうことから、ポロポロ落ちるという意味の「スラッピー」そして、この料理を考えた人が「ジョー」さんということから、「スラッピージョー」と名前がついたそうです。</p>	<p>30 (水) </p> <p>きょうだごはん アジのまるごとあげ ぼかぼかじる </p> <p>舞鶴の味 西舞鶴の京田地域に伝わる郷土料理です。昭和の初め、京田の男の人達が山鳥を猟し、その鳥でごはんを作って食べる時に、山鳥だけでは量が少なかったため豆腐を炒って加え量を増やしたのが始まりだそうです。山鳥を使うことはなくなり今では鶏肉を使うようになりました。</p>	<p>31 (木) </p> <p>あじつけパン インディアンポテト にんじんと ツナたまごとじ</p> <p>&lt;インディアンポテト&gt; 角切りの豚肉にカレー粉とでんぷんをまぶして油であげます。じゃがいもを一口大に切って素揚げします。玉ねぎを炒め、ケチャップ、さとう、ウスターソース、カレー粉で味付けたところに、油であげた豚肉とじゃがいもを加えて混ぜあわせます。茹でておいたグリーンピースを加えます。初登場のメニューです。</p>
--	---	--	---	--

