



令和3年度1月号
岩沼市立岩沼西小学校

1月の給食目標

バランスよく食べて、病気に負けない体をつくしましょう！



あけましておめでとうございます
本年もよろしくお願いいたします



1月24日～30日は全国学校給食週間です



1月24日～30日は全国学校給食週間です。

西小学校では、1月24日～28日の1週間、「西小給食週間」を実施します。

学校給食は、明治22年に、山形県鶴岡市の忠愛小学校で、お弁当を持ってくるのができなかった子供たちに、おにぎり・塩魚・漬物を出したのが始まりと言われています。

26日は、学校給食が始まった当時の給食を再現します。

ビニール袋を使って、自分でおにぎりを作って食べましょう。

また、西小給食週間中は、給食委員会のみなさんが中心となって、給食朝会を行います。

好き嫌いをなくすよう呼び掛ける劇や、いつも給食を作っている調理員さん方へ感謝の

手紙の贈呈などを行う予定です。楽しみにしててください。

また、3～6年生のみなさんには、給食カルタを作ってもらいました。給食に関するアイデアがいっぱいのカルタは給食室前に掲示しています。

給食週間中の昼の放送でも紹介します。

素敵なカルタをありがとうございました！



明治22年当時の給食



☆ 宮城県特産 油麴井のレシピを紹介 ☆

材料（4人分）

ごはん・・・4膳分

油麴・・・20g

豚ひき肉・・・50g

たまねぎ・・・中1/2

卵・・・1個

作り方

①油麴は一口大にして水に浸し、柔らかくなったら水気をきる。

②鍋にサラダ油大さじ1を入れ、ひき肉とたまねぎを炒める。

③具が浸るくらいの水を加え煮る。具に火が通ったら、油麴を加え

砂糖小さじ1、しょうゆ小さじ2、酒小さじ1を加える。

④沸騰してきたら溶き卵を加え、塩で味を整える。ごはんに盛る。

*好みで、えのきやしいたけ、三つ葉などを加えるのもオススメです。お試しください。

～今月の地場産品～

米粉パン、米粉麺、小松菜、

白菜、ねぎ、大根、せり、

水菜、卵、豆腐、りんご、

ささかまぼこ、油揚げ、

うーめん など

