

令和3年1月22日
北区立滝野川第五小学校
発行者 校長
栄養士

給食だより

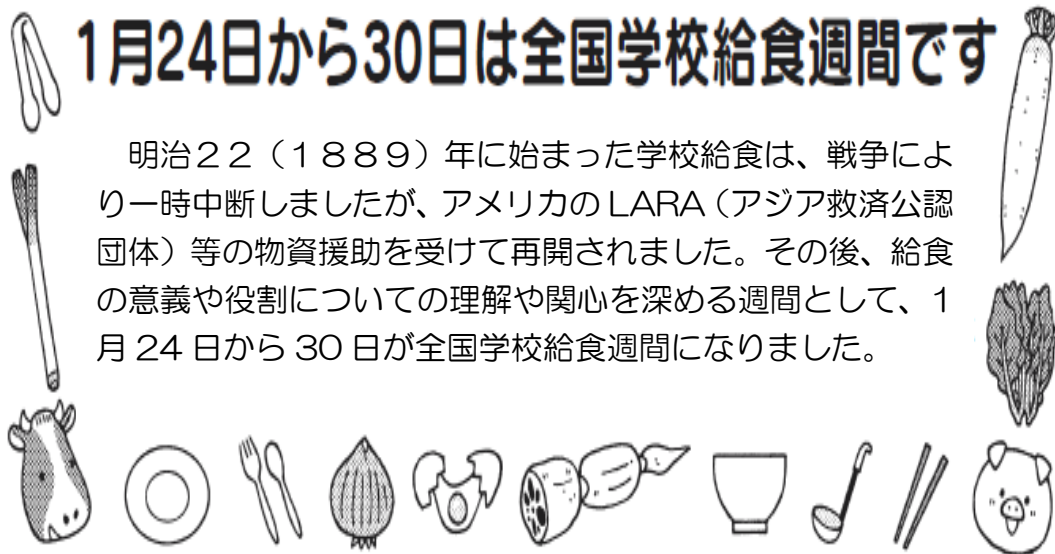


1月24日から30日は全国学校給食週間です。滝野川第五小学校では、世界の料理を取り入れた献立を提供します。料理を通じて世界の国に興味をもっていたけると幸いです。



1月24日から30日は全国学校給食週間です

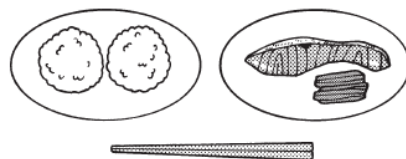
明治22（1889）年に始まった学校給食は、戦争により一時中断しましたが、アメリカのLARA（アジア救済公認団体）等の物資援助を受けて再開されました。その後、給食の意義や役割についての理解や関心を深める週間として、1月24日から30日が全国学校給食週間になりました。



学校給食の始まり

学校給食は、明治22（1889）年、山形県の忠愛小学校で、家が貧しい子供たちへ、無償で昼食を出したのが始まりとされています。

当時の献立は、塩さけ、おにぎり、漬物といわれています。それから全国各地に広まっていきました。



☆全国学校給食週間☆

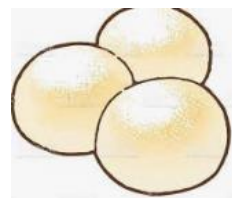
北区で東京2020大会の事前キャンプを実施するハンガリーにちなみ、ハンガリー料理を提供します！また、ハンガリーの他にも、イタリア、アメリカ、韓国、そして東京産の野菜を使った献立を提供します。

○ハンガリー料理の特徴○

ハンガリー料理の一番の特徴は、パプリカをたくさん使うことです。生のパプリカやパプリカパウダーがよく使われます。

○ハンガリーの主食○

主食はパンです。「ケニエル」という大きなパンがよく食べられます。パン以外には、「リジビジ」というえんどう豆に米を混ぜたリゾットも食べられています。



○ハンガリーの学校給食○

カフェテリアで、それぞれトレーにおかずをもってもらいます。パスタやスープ、目玉焼きを添えたおかずが定番です。これにパンや果物がつきます。午後には、おやつがでることもあるそうです。

