

1月給食だより

とうきょうとりついたばしとくべつしえんがっこう
東京都立板橋特別支援学校

こうちょう やまぎしな おと
校長 山岸直人



1/24~1/30は
「全国学校給食週間」です

にほん がっ こう きゅうしょく

日本の学校給食のあゆみ

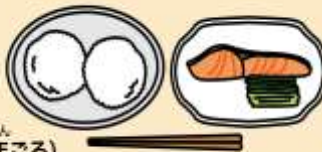
めいじ ねん
明治22年（1889年）ごろから
がっこう きゅうしょく
学校で給食が食べられるように
なりました。

はじめは簡単なおかずとミルク
だけでしたが、130年経った今では
しゅしょく しゅさい ふくさい しるもの なら えい
主食・主菜・副菜・汁物が並び、栄
養バランスの考えられた給食が
ていきょう
提供されています。昔は鶏肉や
ふたにく にく やす
豚肉よりもくじらの肉が安かった
ため、給食でもよく使われていま
した。今では珍しい食材になりま
したが、ぜひ生徒のみなさんにも
しゅっかん あじ たの
食感や味を楽しんでもらいたく、
1月27日にくじらのオーロラ煮を
ていきょう
提供します。

おにぎり

や ぞかな
焼き魚
づけもの
漬物

めいじ ねん
(明治22年ごろ)



ごしき

五色ごはん
えいよう しる
栄養みそ汁
たいしょう ねん
(大正12年ごろ)



ミルク

トマトシチュー
しょうわ ねん
(昭和22年ごろ)



コッペパン・ミルク

クジラの電田揚げ
ぜ
せん切りキャベツ
しょうわ ねん
(昭和25~30年ごろ)



ミートスパゲッティ

ぎゅうにゅう
牛乳

フレンチサラダ
しょうわ ねん
(昭和40~50年ごろ)



カレーライス

ぎゅうにゅう しる
牛乳・塩もみ
たまご
ゆで卵
しょうわ ねん
(昭和51年ごろ)



<リクエストメニュー>

1月19日 3年H組

こんげつ
今月は3-Hのリクエスト献立です。ステーキの
リクエストをもらいました。牛肉のステーキは値段
が高くなってしまったので今回は鶏肉で作ります。
また牡蠣のスープのリクエストもありましたが、仕入れの都合でアサリに変更しています。少
し変更を加えましたが、とてもおしゃれで素敵な
メニューをリクエストしてくれました。

<世界の料理 フランス>

1月16日 ブイヤベース

ブイヤベースはフランスのマルセイユ地方で生ま
れた料理です。語源は諸説ありますが、「煮立たせ
ずに、弱火でコトコト煮る」という意味があると
いわれています。地元でとれた魚介を大きな鍋に
入れて煮込む料理で、トマトやハーブの香りが
特徴のスープです。世界三大スープの一つとも言
われます。

