

# 1月 給食だより

とうきょうとりついたばしとくべつしきんがっこう  
東京都立板橋特別支援学校

こうちょう やまぎし まおと  
校長 山岸直人



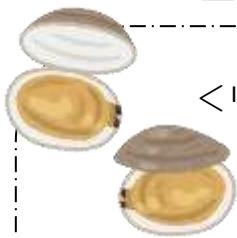
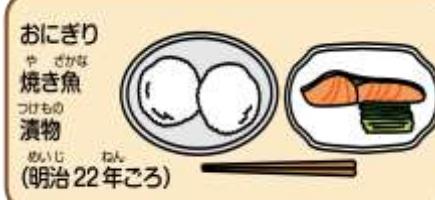
1/24～1/30は  
「全国学校給食週間」です

にほん がつ こう きゅう しょく

日本の学校給食のあゆみ

明治22年（1889年）ごろから  
学校で給食が食べられるようになりました。

始めは簡単なおかずとミルクだけでしたが、130年経った今では主食・主菜・副菜・汁物が並び、栄養バランスを考えられた給食が提供されています。昔は鶏肉や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提供します。



<リクエストメニュー>

1月19日 3年H組

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。

