

# 大田区学校給食週間

1月26日（月）～2月6日（金）「大田区学校給食週間」の期間中に実施した給食献立です。

1月26日（月）



いちがつにしゅうよっか 二がつむいか おおたかがっこうきゅうしよくしゅうかん  
1月24日から2月6日は、大田区学校給食週間です。

げんざい がっこうきゅうしよく ちいき たつ りょうり きゅうしよく しょうかい  
現在の学校給食では、地域で食べ継がれてきた料理を給食で紹介し  
ています。今日の主食のおでんは、東京都の郷土料理です。

まいにち きゅうしよく つか ざいりょう やおや さかなやにくや  
毎日の給食に使われている材料は、八百屋さんや魚屋さん、肉屋さ  
ん、パン屋さんなど、それぞれ専用の業者さんが、安心・安全に気を使  
いながら、まいあさろくじまえ みせ しゅっぱつ きゅうしよくしつ とど つか  
って料理しています。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。

1月27日



きょう しょうわ だ こんだて きゅうしょく  
今日は昭和に出されていた献立のタイムスリップ給食です。

きゅうしょく せいちょう ひつよう しつ  
むかしの給食では、こどもたちの成長に必要なたんぱく質をとるた  
め、牛乳のかわりに「脱脂粉乳」という粉ミルクやくじらの肉が使  
われていました。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。

1月28日



げんざい がっこうきゅうしょく せかい りょうり しょうかい きょう  
現在の学校給食では、世界の料理の紹介もしています。今日は、  
おおたく しまいとし べきんし ちゅうかじんみんきょうわこく りょうり  
大田区の姉妹都市の北京市がある中華人民共和国の料理です。

きょう しゅさい どうふ ちゅうごく しせんしょう う どうふりょうり  
今日の主菜のマーボー豆腐は、中国の四川省で生まれた豆腐料理で  
す。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。

1月29日



主<sup>しゅさい</sup>菜<sup>さい</sup>のたこぺったんの説明<sup>せつめい</sup>をします。たこぺったんは、馬<sup>ま</sup>込<sup>ご</sup>東<sup>とう</sup>中<sup>ちゅう</sup>学<sup>がく</sup>校<sup>こう</sup>

の生<sup>せい</sup>徒<sup>と</sup>から<sup>の</sup>「たこ焼<sup>や</sup>きが食<sup>た</sup>べたい」というリクエ<sup>こた</sup>スト<sup>の</sup>に<sup>の</sup>応<sup>の</sup>える<sup>た</sup>ため、

調<sup>ちよう</sup>理<sup>り</sup>師<sup>し</sup>さん<sup>と</sup>栄<sup>えい</sup>養<sup>よう</sup>士<sup>し</sup>さん<sup>が</sup>試<sup>し</sup>作<sup>さく</sup>を<sup>を</sup>し<sup>た</sup>り、大<sup>おお</sup>き<sup>か</sup>さ<sup>ち</sup>や<sup>ぐざい</sup>形<sup>かた</sup>、具<sup>き</sup>材<sup>かた</sup>の<sup>き</sup>切<sup>かた</sup>り<sup>かた</sup>方<sup>かた</sup>

を<sup>く</sup>工<sup>ふう</sup>夫<sup>ふう</sup>し<sup>た</sup>り<sup>し</sup>て、た<sup>つ</sup>く<sup>く</sup>さん<sup>つ</sup>作<sup>つ</sup>れる<sup>く</sup>よう<sup>く</sup>に<sup>く</sup>し<sup>く</sup>た<sup>く</sup>大<sup>おお</sup>田<sup>た</sup>区<sup>く</sup>発<sup>はつ</sup>祥<sup>しょう</sup>の<sup>きゅうしよく</sup>給<sup>きゅう</sup>食<sup>しよく</sup>メ<sup>きゅう</sup>ニ<sup>しよく</sup>

ュー<sup>しよく</sup>です。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。

1月30日



今日<sup>きょう</sup>は「学<sup>がっこう</sup>校<sup>きゅうしよく</sup>給<sup>はじ</sup>食<sup>せい</sup>の<sup>せつめい</sup>始<sup>し</sup>まり<sup>めい</sup>」<sup>の</sup>について<sup>の</sup>説<sup>せつ</sup>明<sup>めい</sup>を<sup>めい</sup>し<sup>めい</sup>ま<sup>めい</sup>す。

今<sup>いま</sup>から<sup>ねん</sup>1<sup>ねん</sup>3<sup>ねん</sup>6<sup>ねん</sup>年<sup>ねん</sup>前<sup>ねん</sup>の<sup>とう</sup>明<sup>とう</sup>治<sup>じ</sup>2<sup>に</sup>2<sup>に</sup>年<sup>ねん</sup>、当<sup>に</sup>時<sup>しょう</sup>の<sup>が</sup>日<sup>が</sup>本<sup>が</sup>の<sup>しょう</sup>小<sup>が</sup>学<sup>が</sup>校<sup>が</sup>で<sup>は</sup>、<sup>まず</sup>貧<sup>まず</sup>しく

て<sup>が</sup>学<sup>が</sup>校<sup>が</sup>に<sup>ひる</sup>お<sup>べん</sup>昼<sup>べん</sup>の<sup>も</sup>お<sup>も</sup>弁<sup>も</sup>当<sup>も</sup>を持<sup>も</sup>つ<sup>も</sup>て<sup>も</sup>く<sup>も</sup>る<sup>も</sup>こ<sup>も</sup>と<sup>も</sup>が<sup>も</sup>で<sup>も</sup>き<sup>も</sup>な<sup>も</sup>い<sup>も</sup>子<sup>も</sup>ど<sup>も</sup>も<sup>も</sup>が<sup>も</sup>い<sup>も</sup>た<sup>も</sup>た<sup>も</sup>

め、<sup>が</sup>あ<sup>が</sup>る<sup>が</sup>学<sup>が</sup>校<sup>が</sup>で<sup>は</sup>お<sup>し</sup>に<sup>し</sup>ぎ<sup>し</sup>り<sup>し</sup>と<sup>し</sup>塩<sup>し</sup>鮭<sup>し</sup>と<sup>し</sup>漬<sup>し</sup>物<sup>し</sup>を<sup>し</sup>作<sup>し</sup>つ<sup>し</sup>て<sup>し</sup>出<sup>し</sup>した<sup>し</sup>の<sup>し</sup>が<sup>し</sup>給<sup>きゅう</sup>食<sup>しよく</sup>の<sup>はじ</sup>始<sup>はじ</sup>まり<sup>はじ</sup>

り<sup>い</sup>と<sup>い</sup>言<sup>い</sup>わ<sup>い</sup>れ<sup>い</sup>て<sup>い</sup>ま<sup>い</sup>す。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。

2月2日

わかめとコーンのサラダ



あげパン

ボルシチ (生クリーム入り)

今日は、あげパンの説明をします。あげパンは、今から約70年前の昭和27年、戦後間もない頃、大田区立嶺町小学校の調理師さんが、風邪で休んだ児童に栄養をつけてもらえるように考えだされた大田区発祥の給食メニューです。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。

2月3日

おひたし

鯛のさんが焼き



麦ごはん

豆入りけんちん汁

「節分」は、季節の分かれ目を意味します。今年は、季節が春になる日の「立春」が、2月4日になるので、節分は、2月3日になります。節分の日には、鬼を追いはらうため、豆ををまいたり、食べたりする風習があります。昔の人は、節分豆には、神様が宿ると、信じていたため、病気などの災いを追い払うことができると考えていました。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。

2月4日



今日の献立は、東邦大学と大田区の小学校と中学校の栄養士さん  
たちが集まって「食物繊維をたくさんとれる給食献立」をテーマに考  
えた献立です。みなさんの将来の健康のために野菜やきのこ、海藻や  
おいもがたくさん入った献立です。

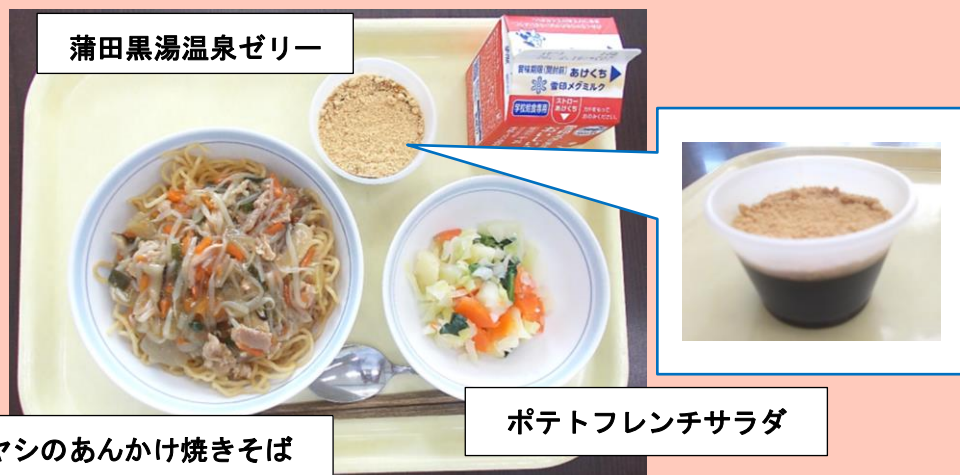
今日のお味噌汁は、11月に実施したアンケートで、池上第二  
小学校のみんながみそ汁に入れてほしい食材の第1位から3位だっ  
た人気の具材（1位 わかめ 2位 豆腐 3位 じゃが芋）を入れたみ  
そ汁です。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。



春巻きには、子どもたちがあまり好きではないきのこを小さく刻んで子どもたちもおいしく食べられるように入れました。  
スチームコンベクションオーブンを使って焼くことで使用する油を少なくしました。

2月5日



蒲田黒湯温泉ゼリー

豚肉とモヤシのあんかけ焼きそば

ポテトフレンチサラダ

今日の蒲田黒湯温泉ゼリーは、大田区の保育園で大田区の名所に親しみをもってもらうために生まれました。給食週間にあわせて、小学校の給食でも取り入れてみました。

私たちの住んでいる大田区の名所を感じながらいただきます。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。

2月6日



海苔入りナムル

ヤンニョムチキン

麦ごはん

豆腐と卵のスープ



大田区学校給食週間最終日の今日、2月6日は、「海苔の日」です。

今日の献立は、東邦大学と大田区の小学校と中学校の栄養士さん

たちが集まって「減塩」をテーマに考えた献立です。みなさんの将来

の健康のために塩をすこし減らして料理をした献立です。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。