



# 給食たより

令和6年度  
さいたま市立海老沼小学校  
お子さんと一緒にご覧ください

あけましておめでとうございます。みなさんはどんな冬休みを過ごしましたか？今年も子どもたちが元気に過ごせるように、おいしい給食を作りますので、よろしく願いいたします。1月は全国学校給食週間があります。給食の歴史について紹介します。

## 1月24日～30日は 全国学校給食週間

<p>明治22年(1889年)</p> <p>・おにぎり、塩さけ、菜の漬物</p>	<p>昭和22年(1947年)</p> <p>・栄養味噌汁、脱脂粉乳(ミルク)</p>
<p>昭和30年(1955年)</p> <p>・コッペパン、脱脂粉乳(ミルク)、鯨の竜田、サラダ、ジャム</p>	<p>昭和52年(1977年)</p> <p>・カレーライス、牛乳、塩もみ、果物(バナナ)、スープ</p>

## 学校給食のはじまり

日本の学校給食は明治22年に山形県鶴岡町の忠愛小学校からはじまったとされています。昔の給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で提供されたものでした。現在は、子どもの健康の保持増進を図ることや食育活動の一環として大切な役割を果たしています。



## パクパクチャレンジカードについて

給食週間は、学校給食の意義や役割について理解を深めて、関心を高めるための1週間です。この期間には、明治時代の給食や友好都市・姉妹都市の料理を給食風にアレンジした献立を提供します。また、全学年「給食パクパクチャレンジカード」に取り組みます。給食週間終了後、ご家庭からの一言をいただく欄を設けていますので、ご協力よろしく願いいたします。

## さいたま市の国内および海外の姉妹・友好都市について

メキシコ合衆国  
トルーカ市



トルーカ市はメキシコ州の州都で、さいたま市と訪問団や少年サッカーチームの相互派遣を行っています。さいたま市役所の広場にはトルーカ市から贈られた「トルーカの鐘」があり、1日5回、その音を響かせています。

カナダ  
ナナイモ市



ナナイモ市は、カナダの太平洋側にあります。「ナナイモ」という地名は、先住アメリカ人の言葉で「人の会う場所」という意味です。ナナイモ市との友好都市交流は、岩槻区にある自白大学とバンクーバー アイランド大学との交流を中心に行われています。

中華人民共和国  
鄭州市



鄭州市は、河南省の省都であり、政治、経済、文化活動の中心となっています。さいたま市と鄭州市は、訪問団の相互派遣を通じて相互理解と協力関係を深めています。

福島県  
南会津町



南会津町はブナの原生林と清流に抱かれた美しい四季の桃源郷です。南郷トマト、赤かぶ漬け、良質な水と冷涼な気候に育まれた地酒など、南会津町ならではの味覚が満載です。さいたま市立館岩少年自然の家建設を契機に友好都市を締結しました。

1月

お正月はおせちを食べよう!

いくつ知ってる? “おせちのいわれ” ※諸説あります

はる ななくさ  
春の七草

1月7日(人日の節句)に七草がゆを食べる風習があります。1年間を無病息災で過ごせるように、疲れた胃腸を労り、ビタミンも補えるおかゆです。消化を助けてくれるはたらきがあるため、体にいいはたらきがあります。



数の子

卵の数が多いことから、子宝に恵まれるようになる。

紅白なます

大根の白とにんじんの赤で、お祝いの水引をイメージ。

だてまき

巻物を書物に見立て、教養を身につけて学業が成就するように、という願いを意味します。

くろまめ

まめ(勤勉)に働き、元気に暮らせるように、という願いを意味します。

えび

お年寄りの腰のような形から、長生きを象徴。

かまぼこ

初日の出のような形からおめでたさを象徴。



「良い一年を過ごせますように」と、願いながらおせちを食べよう!



給食レシピ

バターチキンカレー

おおよそ4人分

ざいりょう  
材料

鶏小間肉	180g	
無糖ヨーグルト	60g	大さじ4
にんにく	2g	みじん切り
しょうが	2g	みじん切り
ターメリック	1.2g	少々
塩	0.2g	少々
炒め油	4g	小さじ1
たまねぎ	250g	うす切り
にんにく	3g	みじん切り
しょうが	3g	みじん切り
クミン	3g	
ターメリック	2.5g	
コリアンダー	2.5g	
ガラムマサラ	2.5g	
パプリカパウダー	0.01	
※ レッドペッパー	0.1	🌶️🌶️🌶️
トマト缶	300g	
バター	20g	
生クリーム	30g	大さじ3
牛乳	45g	大さじ3
塩	5g	小さじ1
みず水	130g	



×作り方

下準備: 鶏肉にかっこの中の材料をもみこみ、下味をつける。(30分冷蔵庫でねかす)

- ①なべに油をひき、にんにく、しょうが、たまねぎを炒める。(たまねぎがきつね色になるまで)
- ②トマト缶と水を加えて、トマトの酸味がなくなるまでよく煮込む。
- ③下味をつけた鶏肉、スパイスを加えて丁寧にアクをといたが煮る。
- ④バター、生クリーム、牛乳、塩を加えて仕上げる。

できあがり☆

!!!注意!!!  
レッドペッパーの入れる量にはご注意ください!  
入れないと辛さゼロの甘口カレーに、  
0.1g入れると給食と同じ辛口カレーになります。  
少量で辛さがでるので、辛さの調節は慎重に  
お願いします!!!