



# 平成24年度 1月給食だより

平成25年 1月号  
深谷市立豊里中学校

新しい年を迎え、皆さんはどんな抱負を立てましたか？ また、どんな1年にしたいですか？ 充実した日々を過ごすために、まずは、健康な身体づくりが大切です。

「早寝・早起き・朝ご飯」を心がけ、給食も残さずしっかり食べましょう。



## 「全国学校給食週間」とは？



毎年1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。戦後、栄養失調の子どもたちのために、ユニセフ等の団体より給食用物資が寄贈され、学校給食が再開できたことへの感謝と、その記念に制定されました。

豊里中では、21日～25日の週で給食委員さんを中心に活動する予定です。給食では、深谷市の郷土料理をはじめ、姉妹都市の料理や昔の給食など、特色あるメニューを揃えました。

## ★21日～25日の献立から★



日本で最初の給食

学校給食の始まりは、明治22年に山形の小学校で、貧困のためにお昼を持ってこられない子ども達のためにおにぎりや焼き魚などを提供したのが始まりとされています。

今回の豊里中の昔の献立は、昭和20年代ごろに多く食べられていた、コッペパンやすいとんにしました。



深谷の郷土料理「煮ぼうとう」

煮ぼうとうは、小麦粉を比較的容易に手に入れることが可能な土地である、深谷ならではの郷土料理です。特徴は、幅広の麺と特産の深谷ねぎ、地元の野菜をたくさん使っているところです。麺を茹ですず生麺を使うため、汁に「とろみ」が出ていつまでも温かく食べることができます。



深谷の郷土料理「ねぎぬた」

ねぎぬたの「ぬた」とは、「和え衣」のことをいいます。ねぎぬたは少量よりも、たくさん作ったほうが、旨味がでて美味しいそうです。特に冬場のねぎは甘みが増すので、よりおいしく食べられます。



「ジャンバラヤ」

昭和55年1月、深谷市は、アメリカ・サンフランシスコ州にある「フリーモント市」と姉妹都市関係を結びました。

「ジャンバラヤ」とは、スパイスの効いたピラフのような庶民的な料理です。スペイン料理のパエリアに起源があるといわれます。



## 深谷特産の日給食・ほうれん草



今月の「深谷特産の日給食」は、「ほうれん草」のメニューでした。

このほうれん草は、「深谷市農業振興課」より地産地消対策事業として提供してくださったものです。10日は「スピナッチカレー」、11日は「ほうれん草のソテー」で調理し、とてもおいしくいただきました♪

また、来月には「深谷ねぎ」の提供があります。生産者の方々に感謝して、地元の新鮮な食材を味わいましょう。



### ※深谷市より 給食食材に関するお知らせ

昨年、12月13日分の学校給食食材の放射性物質測定を、食環境衛生研究所にて検査しました。豊里中学校では、放射性ヨウ素 131・放射性セシウム 134・放射性セシウム 137のいずれも『検出せず』、という結果でした。検査結果につきましては、市のホームページでも公表しておりますので、ご確認ください。

★お知らせ★



今年から本校HPに  
献立予定表・給食だいを  
掲載しましたので、  
ご覧ください。