



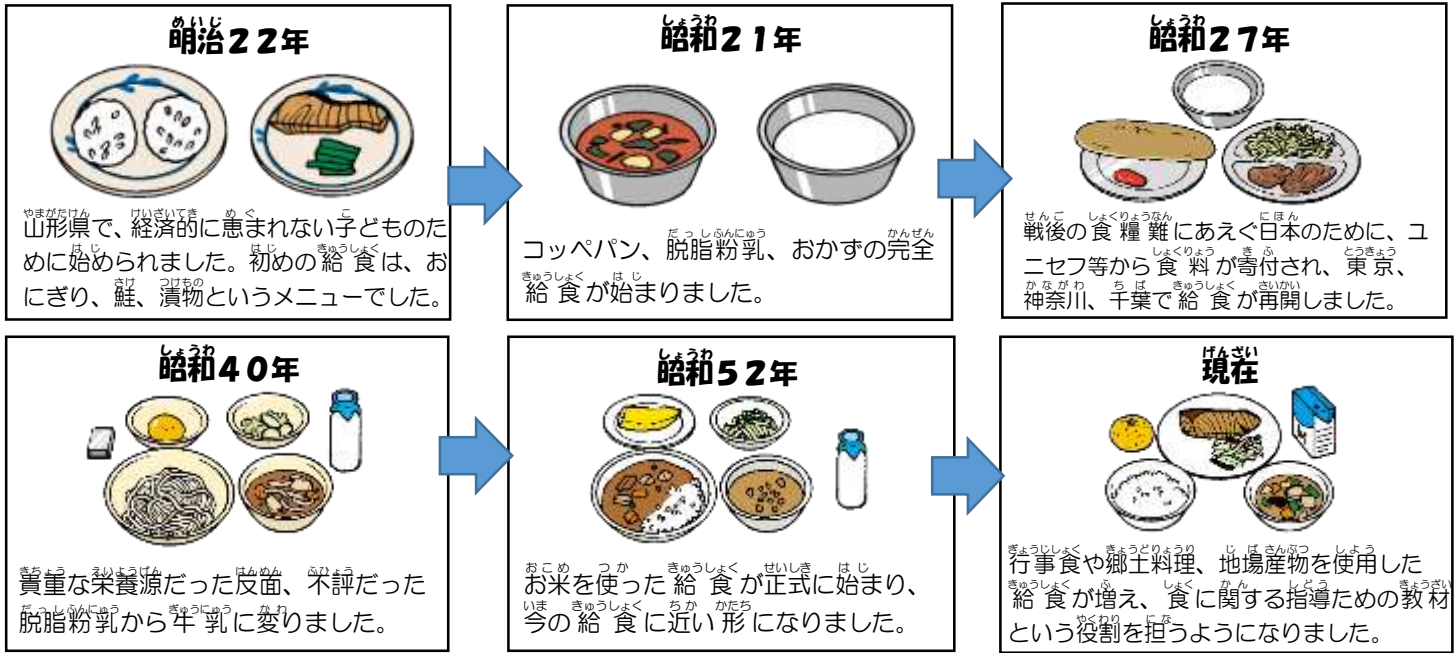
家庭数

# 給食だより

第9号 さいたま市立新開小学校  
校長 清水 肇  
栄養士 小嶋 良美

あけましておめでとうございます。今年もみなさんの心と体の栄養を満たす、おいしい給食を作っていきます。さて、1月22日～26日の1週間は給食週間です。国内外の姉妹都市・友好都市や、ALTのレニー先生の生まれた国、フィリピンの料理を取り入れた給食の他に、給食委員会による発表や、給食室の様子を映したテレビ放送等も予定しています。普段何気なく食べている学校給食について、改めて知るよい機会にしましょう。

## 学校給食の歴史



## 給食週間のメニュー紹介

- 22日：トルーカ市のあるメキシコをイメージした献立**  
**献立：セルフチルドック、かぼちゃサラダ、ヨーグルト**  
 豆、ひき肉、トマトを煮込んだ【チリコンカン】は【チリ】ともよばれるメキシコの国民食です。そんなチリコンカン風のソースを、給食ではパンにはさんで食べます。
- 23日：鄭州市のある中国をイメージした献立**  
**献立：白飯、鶏肉の油淋ソースかけ、ナムル、肉ワンタンスープ**  
 中国料理は世界三大料理とも言われ、世界の料理の歴史を作ってきました。油淋ソースかけは、鶏肉のからあげにネギのソースをかけた、人気のある中華料理のひとつです。
- 24日：ナナイモ市のあるカナダをイメージした献立**  
**献立：食パン、メープルシロップ、サーモンチャウダー、コルスローサラダ**  
 カナダの国旗にも描かれている【ケヤキ】の樹液を使って作られる【メープルシロップ】は、世界中の約8割がカナダで作られています。
- 25日：レニー先生の生まれたフィリピンの料理**  
**献立：白飯、チキンアドボ、ニラガ、ナタデココボンチ**  
 日本人にも食べやすい鶏肉の煮込み【チキンアドボ】や、ポトフに似たスープ【ニラガ】、フィリピン生まれの【ナタデココ】を使ったデザートを予定しています。
- 26日：館岩のある福島県・南会津町の郷土料理**  
**献立：まいたけごはん、ざくざく煮、小松菜のツナあえ**  
 ざくざく煮は、小判がザクザク、野菜がザクザクとれるように願って食べられる、会津の郷土料理です。

