



給食だより 1月号

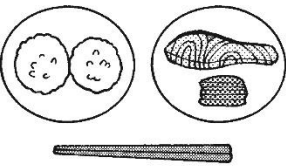
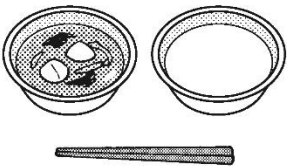
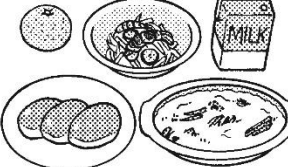
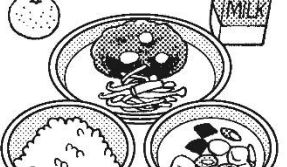
令和4年12月23日

渋谷区立西原小学校

校長 曾我 泉

栄養士 高樋 翠

おにぎりから始まった学校給食

めいじ ねん 明治22年 (1889年)	しょうわ ねん 昭和22年 (1947年)	しょうわ ねん 昭和58年 (1983年)	げんざい ねん 現在 (2023年)
 <ul style="list-style-type: none"> ・おにぎり ・塩さけ ・菜の漬物 	 <ul style="list-style-type: none"> ・ミルク(脱脂粉乳) ・トマトシチュー 	 <ul style="list-style-type: none"> ・ツイストパン ・牛乳 ・卵とほうれん ・そうのグラタン ・えびのサラダ ・くだもの(みかん) 	 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・豆腐のハンバーグ ・あえ物 ・みそ汁 ・みかん
<p>がっこうまがたけん 学校給食は、明治22年(1889年)に山形県 つるおかまち げんざい つるおか しりつちゅうあいしやうがっこう ひん 鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校で貧 こんじどう たいしやう むしやう ていまいやう 困児童を対象に、無償でおにぎりなどを提供し たことが始まりです。</p>			

給食レシピ のりの佃煮

◇材料(10人分)

- ・もみのり 10g
- ・干しひじき 2g
- ・砂糖 大さじ1
- ・しょうゆ 小さじ3
- ・みりん 小さじ1/2
- ・かつおだし カップ1/2

◇作り方

- ①砂糖~かつおだしまでを加熱する。
- ②①が沸騰してきたら、のりとひじきを加え、トロットとするまで煮詰める。

もみのりがなければ、
焼きのりでも作れます。

