

「全国学校給食週間」とは？

戦争の影響で中断されていた学校給食ですが、米国のLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受けて、昭和22年1月に学校給食が再開されました。

給食用物資の寄贈式が行われた12月24日を「学校給食感謝の日」と定めましたが、学校給食による教育効果を促進する観点から、**学校給食の意義や役割について理解や関心**を深めるために、冬季休業と重ならない1月24日から1月30日までの一週間が「学校給食週間」となりました。

学校給食週間、本校の献立1日目



～コンセプト～

江戸・東京の中でも深川・
両国地区の昔ながらの料理

～menu～

☆深川飯

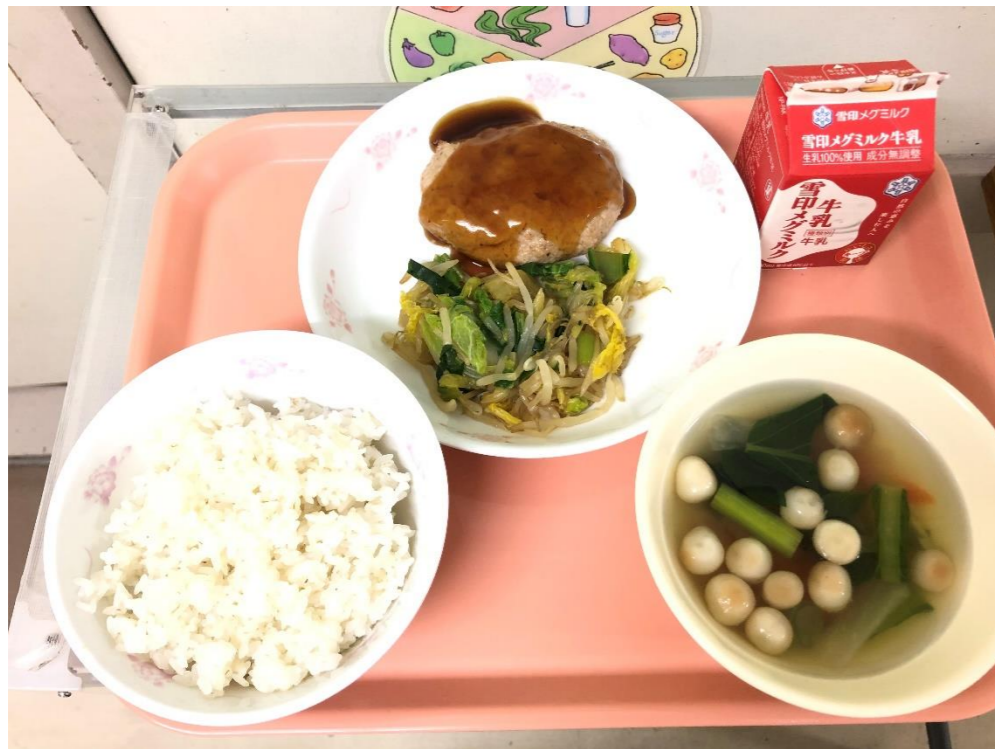
☆豆乳ちゃんニ汁

☆野菜とじゃこの炒め物

深川飯は、あさりの味噌汁
をかける汁かけご飯と、あさ
りの炊き込みご飯、2つ

ししぴが存在する。

学校給食週間、本校の献立 2日目



～menu～

☆ご飯

☆ムロあじのハンバーグ

☆ゆで野菜出汁醤油

☆ムロあじ節のすまし汁

～コンセプト～

東京都の伊豆諸島、八丈島
で捕れたムロアジをふんだ
んに使った献立

みんなが知っている真
鱈とは全く異なり、脂
が少なく淡泊な
味わい。旨味◎

学校給食週間、本校の献立3日目



～menu～

- ☆あしたばパン
- ☆カシーコロック
- ☆キャベツとひじきのソテー
- ☆ビーフンスープ

～コンセプト～

昔の給食に少しだけ似せつつ、
現代の給食の豊かさも味わえる
献立。

昔の給食は、ご飯メインは
無く、パンが主食だった。しか
も現代のパンとは違い、
大きくてパサついていた。

学校給食週間、本校の献立4日目



～コンセプト～

超貴重な東京都産の「正月堀
じゃがいも(新じゃがの中でも一番早いもの)」
「万次郎かぼちゃ(高知県で日本かぼちゃ
と西洋かぼちゃを交雑して生まれた珍しいかぼちゃ。
高知出身で、幕末のアメリカと日本の間を通訳してい
たジョン万次郎から名前が付けられました。)

～menu～

☆わかめご飯

☆韓国風肉じゃが

☆揚げかぼちゃのそぼろあん

を使います。

学校給食週間、本校の献立 5日目



～menu～

☆にんじんご飯

☆鶏とポテトのチーズ焼き

☆江戸菜とコーンのソテー

☆白菜スープ

～コンセプト～

全国学校給食週間…最終日は6割、東京都産の野菜を使って作ります！東京都は他府県に比べて畑が少ないです

が、ハ王子等の西東京には結構、畑があるのですよ～