



めしあがしター

No.46

* 2月の給食目標「自分の健康について考えて食べよう」
 * 給食委員さん大きな声ではっきり読んでね！

2月 24日 (月)	ふりかえきゆうじつ 振替休日	
2月 25日 (火)	受験に勝つ！ サンド ジョア(プレーン) ひよこ豆と ウイナーの トマト煮 海藻サラダ	<p>今日で3年生の給食は最後です。小学1年生から中学3年生まで9年間、約1600回の給食を食べてきました。給食に楽しい思い出があったらとても嬉しいです。また、給食は終わりますが、人生が続く限り「食」は続きます。3年生の皆さんのこれからの「食」が豊かで楽しいものになるように給食室一同願っています。1・2年生はあと1カ月今年度の給食を楽しみましょう♪そして、明日は県立高校の試験ですね！今まで頑張ってきた成果が出せるように応援しています。</p>
2月 26日 (水)	岩槻ごはん 牛乳 肉豆腐 旨塩キャベツ デコポン	<p>政府が「給食費無償化」、つまりは現在皆さんのお家の方が払っている給食費を全部税金で賄いますよという案を検討しています。皆さんはこれについてどう思いますか？払ってくれるならその方がラッキーという考え方もありますよね。その一方で、日本全国同じ金額だと、物価が高い地域と低い地域で、給食の内容に差が出てしまわないか？給食が食べられずお弁当を持ってきている人は、材料費は出してもらえるのか？「自分で食べるものは自分のお金で払う」という意識は育つのか？等々、無償化した場合の検討事項も考えられます。今後、どうなるかわかりませんが、社会の動きに興味を持って自分で考えてみましょう。</p>
2月 27日 (木)	子ぎつねずし 牛乳 鯖の竜田揚げ 根菜ごま キムチ汁	<p>給食に毎日登場する牛乳の味は季節で違います。わざと変えているのではなく、牛乳は母親牛が赤ちゃん牛にあげるミルクを私たちがもらっているので、母親牛の体調によって味が変わります。夏は暑いのが苦手な牛の食欲が落ちるため、脂肪の少ないさっぱりした味の牛乳になり、冬は草をたくさん食べたため、草以外の飼料を与えたりするため、脂肪の多いコクのある味になると言われています。母親牛にももらった牛乳を無駄にせず飲んでください。</p>
2月 28日 (金)	カレーライス (麦ごはん) 牛乳 福神漬 フルーツ白玉	<p>「福神漬」は、大根・なす・きゅうり・れんこん・ナタマメ・しそ等の野菜を細かく刻み、しょうゆと砂糖やみりんで味付けした漬物です。明治10年頃、上野の漬物屋「山田屋」の15代店主が、自分の経営する茶屋で売出したところ、評判となり、全国に広まりました。名付け親は、当時の流行作家である梅亭金鷲が、「この漬物さえあれば、他におかすがいらす、七福神が来たようにお金が貯まる」ということから、「福神漬」と命名したそうです。カレーライスに福神漬が添えられるようになったのは、船の一等客室のカレーに添えられたのが始まりと言われています。</p>

