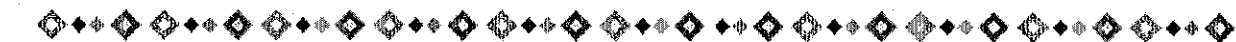


# 1月給食だより

令和2年度 1月  
岩出市学校給食共同調理場

明けましておめでとうございます。楽しい冬休みを過ごせましたか？いよいよ学年最後の学期となりました。新型コロナウイルスやインフルエンザなどの感染症を防ぐには、きちんと手を洗うこと、食事をしっかり食べること、ストレスや疲れをためないことが重要です。引き続き、一人ひとりが感染予防を徹底しましょう。



## 1月24日～30日は全国学校給食週間です！

明治22年、山形県でお弁当を持ってこれない子どもたちのために、昼食を出したのが日本で最初の学校給食だと言われています。

しかし、戦争で食べ物がなくなり給食が提供できない状態になってしまい、十分に食事ができない子どもが増えました。このことを知った

アメリカから脱脂粉乳や給食物資の支援があり、昭和22年1月に学校給食が再開されました。これを記念して「学校給食週間」が作られました。

学校給食の始まりや歴史、給食を作る人の想いなど、給食について少し考える一週間になったら良いなと思います。



### わかやまけん 和歌山県から「くじら肉」をいただきます

和歌山県南部の熊野灘沿岸では、江戸時代の初めに組織的な古式捕鯨が始まりました。これが各地に伝えられ、日本の鯨文化をもたらしだと言われています。捕まえた鯨は、肉を食べるだけでなく、皮や脂、内臓、ひげなどあらゆる部分を利用し、捕鯨が地域を支える一大産業でした。昔から「鯨一頭、七浦うるおす」と言われています。

県内には、鯨にまつわる祭りや伝統芸能、食文化が残されていて、太地町では、今も捕鯨が行われています。鯨産業は、地域の人々の生活を支える上で欠かせないものになっています。

鯨肉は、他の食肉と比べて低カロリーで、たんぱく質が多く、脂肪が少ないのが特徴です。また、鉄分も豊富に含まれており、昔から学校給食の食材として利用されてきました。今回提供する「くじらの竜田揚げ」は、人気メニューの一つですが、懐かしいな、と思う人もご家族の中にはいるのではないのでしょうか。食べたことがあるが、家族の方に聞いてみてくださいね。

## ～1月の献立だより～



「いちご」

・・・ハウス栽培のいちごは、この時期に旬を迎えます。お隣の紀の川市でとれたものです。

## ～全国学校給食週間(1/24～30)中のメニュー～



「のっぺ」

・・・紀ノ川流域の郷土料理です。大根、里芋、人参などを使った煮物で、大晦日や節分などによく食べられます。それぞれの家庭によって加える材料が少しずつ異なり、家ごとの味を作りあげています。

「飛鳥汁」

・・・飛鳥汁は、奈良県の郷土料理で、鶏肉や野菜などが入った具たくさんのみそ汁に牛乳を加えて作るまろやかな味の汁物です。奈良時代には食べられていたと言われ、天皇が住む宮廷でも飛鳥汁が飲まれていたようです。

「さばの西京焼き」「厚揚げと豚肉のたいたん」

・・・西京焼きは、京都特産の「西京みそ」に漬けた魚を焼いた料理です。漬けて焼くとこげやすいため、給食では、焼いたさばに西京みそを使ったタレをかけて出したいと思います。

「たいたん」とは、京都の方言で「たいたもの」、つまり煮物という意味です。厚揚げを使った「たいたん」は、その中でもよく食べられる「おばんざい」と言われる家庭料理です。

### ～保護者の方へ～

給食で、初めて食べる食材があるなど、気になることがある場合、また、食材が原因によるアレルギー症状や嘔吐などがある場合は、事前に各学校へお知らせください。(アレルギー表も、ご確認ください。)