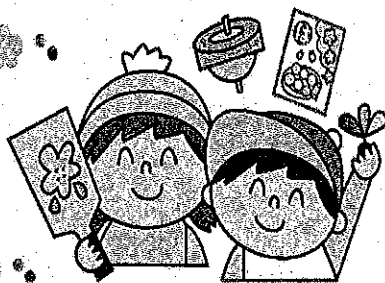


1月給食たより

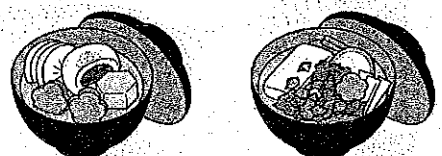
令和3年度 1月
岩出市学校給食共同調理場

あけましておめでとうございます。早いもので、1年のまとめの3学期が始まりました。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い、給食では「黙食」を徹底するなど、感染予防に努めましょう。



『おそうに』・・・お正月に日本各地で食べられるお雑煮は、地域や各家庭で味付けや具材が違います。今では家庭で食べないこともあるそうですが、日本の伝統文化として給食でも伝えていきたいです。和歌山のお雑煮は、丸餅を煮込むみそ仕立てで、給食

では岩出市の手作りみそと白みそで味付けします。我が家のお雑煮は、焼いた切り餅入りの鶏ガラのすまし汁です。



あん餅雑煮(香川県) はば雑煮(千葉県)

子どもの頃は、クラスメイトの家と違うとは知りませんでした。今では懐かしい味です。一年で三が日にしか食べないお雑煮、みなさんの家庭ではどんなお雑煮でしたか？

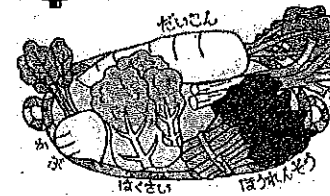
1/24~1/30 全国学校給食週間 学校給食の昔と今

日本の学校給食の始まりは、明治22年までさかのぼります。山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)にある大督寺というお寺に開校された私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのために、食事を提供したのが始まりとされています。その後、全国各地へと学校給食が広がっていきましたが、戦争の影響で中断されてしまいました。

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するために、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)からの援助物資で学校給食が再開されることになりました。そして、昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」とすることが定められました。昭和25年度からは冬休みと重ならない1月24日~30日の1週間で「全国学校給食週間」とし、学校給食の意義や役割について理解や関心を高めることなどを目的に、毎年、全国各地でさまざまな行事が行われます。

~1月の献立より~

ふゆやさい おいしいね



1月24日から30日は学校給食週間です。

<学校給食週間メニュー>

『なばなのミルクカレースープ』

・・・岩出市特産品の「なばな」と「黒あわびたけ」や冬野菜がたっぷり入ったスープです。牛乳にカレー粉で味にアクセントをつけています。

『かす汁』

・・・関西には酒蔵が多く、酒粕を食べる食文化があります。酒粕は、日本酒を造るときに出る搾りかすで、栄養が多く残っていて食べられるにもかかわらず、廃棄されてしまいます。かす汁にすることで捨てられる栄養が取れ、ごみを減らしてSDGsにも役立ちます。体がポカポカ温まるかす汁は、昔から寒い冬を乗り切るメニューです。

『ココロかつおのトマトソース』

・・・かつおは、黒潮ののって高知県から紀南~静岡へ移動する回遊魚で、血液サラサラや脳によいと言われるDHAや、貧血予防になる鉄分が多く含まれます。ココロのかつおを揚げて、白みそが隠し味のトマトソースをからめています。

『のっぺ』

・・・紀の川流域の郷土料理です。里芋や冬野菜たっぷりの煮物で、大晦日や節分によく食べられます。

『くじらの竜田揚げ』

・・・和歌山県では、江戸時代から捕鯨が始まり、今では絶滅しないように捕獲管理をしながら、鯨にまつわる伝統芸能や食文化が守られています。低カロリー・低脂肪でたんぱく質や鉄分が豊富です。生姜やしょうゆで味付けしています。

和歌山県から「くじら肉」をいただきます。