

1月給食だより

H30年度1月
岩出市学校給食共同調理場



いよいよ1年の締めくくりとなる3学期が始まりました。風邪やインフルエンザなどの感染症が流行していますので、引き続き、手洗い・うがいの徹底と、栄養バランスの良い食事を心がけて予防に努めましょう。学校給食においても、より一層、衛生面に細心の注意を払い、安全でおいしい給食を提供できるように取り組んでいきたいと思っております。本年もよろしくお願い致します。



全国学校給食週間

1月24日～30日

全国学校給食週間は昭和25年度から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものですが、現在では役割が大きく変わり、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

<p>昔の学校給食 について知ろう!</p>	<p>明治22(1889)年～</p> <p>山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこれない子のために、ご飯と魚や野菜を中心とした食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へと広がるが、戦争による食料難で中止される。</p>	<p>昭和22(1947)年～</p> <p>戦後、LARA(アジア救済公認団)から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。</p>
<p>昭和25(1950)年～</p> <p>アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まる。</p>	<p>昭和38(1963)年～</p> <p>ソフトめんが開発され、人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進む。</p>	<p>昭和51(1976)年～</p> <p>米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がっていく。</p>

1月の献立より

せんこくがっこうきゅうしょくしゅうかんちゅう
全国学校給食週間中のメニュー

「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。

「くじらの竜田揚げ」

・・・和歌山県の太地町はくじらの町として知られています。日本人にとってクジラは、ほとんど全身が食べられる“海からの幸”として大切にされてきました。くじら肉は、おいしいのはもちろんのこと、他の食肉と比べても高タンパク・低脂肪・低カロリーと三拍子そろった体にやさしいヘルシーなお肉です。

「梅酢から揚げ」

・・・紀州南高梅の梅干しを作る工程でできる梅酢を鶏肉に漬け込み、から揚げにします。梅酢で漬けたと、鶏肉がとても柔らかくなり、肉の臭みが取れます。

「スキー汁」

・・・明治時代、新潟県の上越地方にスキーが伝えられ、このスキー汁が生まれました。豚汁と違ってじゃがいもの代わりにさつまいもを使い、つきこんにゃくが入っているのが特徴です。さつまいもの甘さがみそ味で引き出され、寒い夜やスキーで疲れた後には、最高のごちそうとして人気を呼びました。

「おすわい」

・・・富山県の郷土料理です。おすわいとは、いわゆる「紅白なます」のことです。「お酢和え(おすあえ)」→「お酢合(おすあい)」→おすわいとなまって呼ばれ、お正月やお祭りなどの祝膳に、大根・人参で紅白にし、海の物(海藻)を加えて、色合いのよい、めでたい料理として出されています。