

給食だより1月

安芸津学校給食センター

あけましておめでとうございます。本年もよろしくお祈りします。

1月24日～30日は、 全国学校給食週間

学校給食の歴史について振り返り、そのよさを再確認してみましょう。

明治22年

おにぎり
焼き魚 つけもの



山形県鶴岡市で、弁当を持ってこられない子どもたちのために実施されたのが始まりです。献立はおにぎり・焼き魚・漬物で、無料で実施されました。

昭和21年

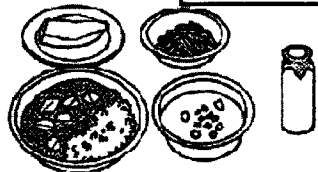
脱脂粉乳 みそ汁



戦後の食糧難の中、東京、神奈川、千葉で試験的に開始されました。翌年から、全国の約330万人の児童を対象に学校給食が実施されました。

昭和51年

カレーライス 牛乳
スープ 塩もみ パナナ



それまではパンや種類の給食が主でしたが、この年の4月から正式に米飯給食が導入されました。メニューの種類も豊富になり、現在の給食に近づいてきました。

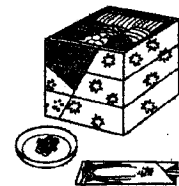
今では…?

ごはん 牛乳 焼き魚
サラダ みそ汁



地場産物を積極的に取り入れたり、各地の郷土料理、伝統料理もたくさん献立に登場しています。また、ごはん給食も、回数が増えています。

お正月の料理を知ろう!



お正月に食べるおせち料理には、それぞれに願いが込められています。みなさんはいくつ知っていますか?

黒豆



まめ(まじめ)に働き、まめ(健康)に暮らせるようにとの願いが込められています。

田作り



田畑に肥料としてまいていたことから、五穀豊穡を願って食べられます。

えび



長いひげと腰が曲がっていることから、長寿を願って食べます。

伊達巻



巻物(書物)に似た形をしていることから、知識が増えることを祈願します。

昆布巻き

「よろこぶ」という言葉のごろ合わせから、また『巻き』というのは『結び』を意味しています。



数の子

にしんの腹にたくさん卵がつまっていることから、子どもがたくさん生まれて家が栄えるように祈ります。



紅白なます

めでたい紅白の組み合わせで、祝いの紅白水引に似せられています。



くわい

大きな芽が出ることから「めでたい」とかけられ、出世を祈願して食べられます。



チャレンジクッキング

うずみ

材 料 (4人分)		作 り 方
鶏肉	80g	① 昆布とかつお節で、だしをとる。 ② 鶏肉、とうふ、さといも、にんじんは一口大に切る。 ③ だし汁にえび、鶏肉、さといも、にんじんを入れ、具がやわらかくなるまで煮る。 ④ ③にとうふ、しいたけ、しめじを入れて火を通し、調味料で味をととのえる。みつばとゆずの皮を入れる。 ⑤ 大きめのお椀に④を入れ、その上にごはんをのせる
えび	60g	
とうふ	1/4丁	
にんじん	40g	
さといも	80g	
油揚げ	10g	
干しいたけ	2g	
しめじ	30g	
みつば	10g	
だし昆布	6g	
かつお節	6g	
こいくちしょうゆ	小さじ1弱	
うすくちしょうゆ	小さじ1弱	
酒	小さじ1	
みりん	小さじ1	
塩	1g	
水	480	
ゆず	1g	

*うずみは、福山市の郷土料理で、具の上にごはんをのせて食べます。江戸時代の倭約政策のため、当時ぜいたく品とされた鶏肉やえびなどを堂々と口にすることができない庶民が、具をごはんで隠しながら食べていたのが始まりであるという説があります。