

2018. 1

住田町学校給食センター

家族みんなで
読んでくださいね!!

新年の目標は立てましたか？今年もよく体を動かし、よく食べ、夜はしっかり休んで、健やかな心と体ですくすくと成長してほしいと思います。

今月の目標 給食について考えよう

全国学校給食週間 1月24日～30日

学校給食の始まり

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校でお弁当を持ってくることができない子どもたちのために、「おにぎり、焼き魚、漬け物」などを出したのが始まりといわれています。



↑明治22年（128年前）の給食
【おにぎり、塩鮭、漬け物】

戦後の学校給食

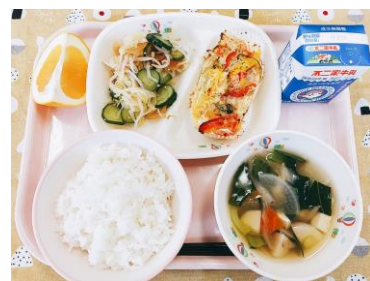
戦争のために学校給食は中断されていました。昭和20年に戦争は終わりましたが、食料が不足し、子どもたちの栄養状態は更に悪化しました。そんな日本の子どもたちの様子を知り、世界各国から支援の食糧が届けられ、学校給食は再開されることになったのです。



↑昭和22年（70年前）の給食
【みそ汁、脱脂粉乳】

学校給食は、たくさんの人たちの温かい気持ちで始まりました。いま給食を食べられることに感謝して、いただきます。

現在の学校給食



現在では、食べることが困難だった時代から大きく変わり、偏った食生活による肥満や生活習慣病の増加が心配されるようになりました。このような現状から、学校給食は、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために、さまざまなことを学ぶ「生きた教材」の役割を担っています。

全国学校給食週間の献立を紹介します！

1月26日(金)

《スキージ》

にいがたけん
新潟県

スキージは、新潟県上越地方が日本で初めてスキーが伝わった地であることからその名が付けました。

《のっぺ》

新潟県の郷土料理であるのっぺは、とろみのついた煮物です。正月など、人が集まる時に作られることが多いです。

1月25日(木)

《石狩汁》

ほっかいどう
北海道

明治時代に、地元の漁師がまかない飯として、みそ汁の中に鮭のぶつ切りやアラ、野菜などを入れて食べていたものが広まったそうです。

《ザンギ》

ザンギはから揚げの一種で、北海道の名物料理です。いつものから揚げより味付けが濃く、ごはんが進む一品です。

全国学校給食週間には、「日本全国味めぐり」をテーマとして、各地の郷土料理や名物料理などの献立が登場する予定です。お楽しみに！



1月24日(水)

《海軍カレー》

かながわけん
神奈川県

神奈川県横浜には昔、海軍が置かれ、現在も海上自衛隊の基地が置かれています。海軍の人々は、長い間海の上で働くため曜日の感覚がなくなりやすく、それを防ぐために毎週金曜日にカレーを食べたそうです。

《シューマイ》

電車の中で手軽に食べられる横浜名物を作ろうと考え、横浜中華街の点心職人を集めて試作を繰り返し、冷めてもおいしい「シューマイ」を作ったそうです。

1月29日(月)

《チキン南蛮》

みやぎけん
宮城県

ブロイラー生産量全国第2位の宮城県が発祥の鶏肉料理。甘酢をかけた鶏肉にタルタルソースをかけていただきます。

《切干大根のカレー炒め》

宮城県は切干大根の生産量が全国1位です。カルシウムや鉄分など成長期に必要な栄養素がたくさん含まれています。

1月30日(火)

《飛鳥汁》

ならけん
奈良県

奈良県の郷土料理で、飛鳥時代に宮廷へ献上されていた牛乳を入れて作られたものが起源といわれています。

《権座》

根菜や昆布を煮含めた料理で、奈良県ではお祭りの時に神様にお供えする料理です。