

1月

給食だより

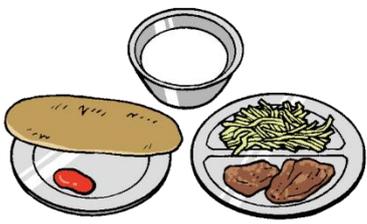
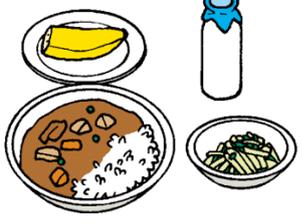


新年明けましておめでとうございます。今年も、みなさんの心と体の栄養を満たすおいしい給食をつくっていきますので、楽しみにしててください。さて、1月24日から30日の1週間は「全国学校給食週間」です。普段食べている学校給食について、改めて知るよい機会にしましょう。

学校給食の歴史

日本の学校給食は、山形県の私立忠愛小学校において貧困児を救うために提供されたことが始まりとされています。学校給食の献立の移りかわりを見てみましょう。



<p>明治 22 年</p>  <p>おにぎり 塩ざけ 漬物</p> <p>給食が大変いいものだと認められていきだんだん日本中に広がっていきました。</p>	<p>昭和 27 年</p>  <p>コッペパン 脱脂粉乳 くじら<small>くじら</small>肉の竜田揚げ せんキャベツ ジャム</p> <p>小麦粉に対する補助が開始され、完全給食が始まりました。コッペパンがほとんどでした。</p>
<p>昭和 52 年</p>  <p>カレーライス 塩もみ野菜 果物（バナナ） 牛乳</p> <p>米飯給食が開始され、コッペパンの時代と比べてメニューの種類が増えました。</p>	<p>現在の給食</p>  <p>ごはん 牛乳 ぶり照り焼き 野菜炒め とり野菜汁 みかん</p> <p>地場産物を活用したさまざまな献立がつくられています。</p>

献立内容が大きく変化していますね。現在の給食では、栄養補給だけが目的ではなく、食事についての正しい理解や望ましい習慣をはぐくみ、明るい社交性を養うこと、また食文化の継承などを目的に実施されています。お家の方にどんな給食を食べていたか聞いてみましょう！

地場産物ゆず
を使って

鶏肉のゆずソース

<材料> (4人分)

鶏もも肉・・・1枚約300g
にんにく・・・すりおろし少々
塩こしょう・・・少々
片栗粉・・・適量
揚げ油

<ゆずソース>

ゆず・・・1個
砂糖・・・大さじ1
濃口しょうゆ・・・大さじ1
料理酒・・・小さじ1
水・・・大さじ2

<作り方>

- ①鶏肉は一口大の大きさに切り、にんにく、塩こしょうで下味をつける。
- ②鶏肉に片栗粉をまぶして180度の油でカラッと揚げる。
- ③ゆずソースを作る。ゆずを半分に切ってしぼり、鍋に調味料とともに入れ、一煮立ちさせる。
- ④揚げた鶏肉にソースをかけて完成！

ゆずの皮をすりおろして入れると香りアップ！

*辰口の国道地区で完全無農薬のゆずが栽培されています。揚げたり焼いたりした鶏肉や豚肉、また魚にも合う万能ソースです。ゆずのおいしい季節にぜひお試しください♪

