



給食だより 1月

明けましておめでとうございます。新しい一年の始まりです。

学校給食が「生きた教材」として、子どもたちの食への興味、関心が深まり、安全で魅力のあるものになるよう努力してまいります。今年もよろしくお願いたします。



全国学校給食週間です！

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の充実をはかることを目的として定められました。

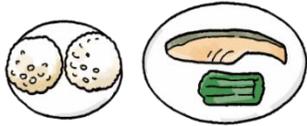
学校給食は、戦争により中断していましたが、アメリカの LARA（アジア救済公認団体）等の物資援助で再開されました。昭和 21 年 12 月 24 日に給食物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」と定め、後に冬休みと重ならない 1 カ月後の 1 月 24 日～30 日が「全国学校給食週間」となりました。



～知っていますか？～

学校給食のはじまり

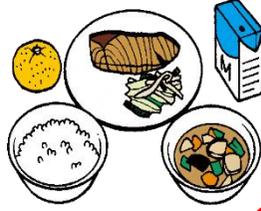
学校給食は、明治 22 年、山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校でお弁当を持って来られない子どもたちに、無償で昼食を出したのが始まりといわれています。当時の献立は塩さけ、おにぎり、漬物などが出されていました。



おいしい！！

給食は 生きた教材

学校給食は、栄養バランスのとれた献立でみなさんの心身の成長を支えるだけでなく、体に必要な栄養素や、バランスのとれた食生活の大切さ、感謝の心などを学ぶことができる「生きた教材」です。おいしい給食を食べていろいろなことを学びましょう。



加賀市では・・・ 全国学校給食週間に、石川県の産物を取り入れた給食献立を実施します。

「能登牛」「くるま麩」「甘えび」「めぎす」「丸いも」「すだれ麩」「加賀産大豆」「れんこん」「かぼちゃ」を使った給食を味わってほしいと思っています。

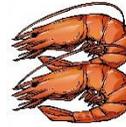


くるま麩

車輪の形をした麩です。卵とじなど家庭でも親しまれている食材です。材料の配合が石川県独特といわれています。

甘えび

石川県を代表する水産物の 1 つです。カラリと揚げにして、大豆とごまがらめにします。



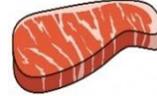
加賀産大豆

加賀市で採れた大豆が給食に登場します。甘えびとごまがらめにします。



能登牛

能登の美しい自然の中で丹精込めて育てられ、きめ細かい肉質と上質な脂によるとろけるような食感が特徴です。給食ではすき焼き煮に入ります。



丸いも

根上産の丸いもは粘りが強く、すりおろして天ぷらにすることもできます。給食ではおでんに入ります。



すだれ麩

生地を「すだれ」に包んでゆでることからこの名前がつけられました。加賀料理の治部煮には欠かせない食材です。



れんこん

石川県の伝統野菜である加賀野菜の 1 つです。しゃきしゃき、もちもちとした食感を楽しんでいただきます。



～給食の献立より～

大根のカレーそぼろ煮



《材料》4 人分

合い挽き肉	150g
料理酒	小さじ 1
カレー粉	小さじ 1
大根	1/4 本(250g)
じゃがいも	中 2 個
厚揚げ	100g
にんじん	1/4 本(50g)
いんげん	30g
砂糖	大さじ 1
みりん	小さじ 1
しょうゆ	大さじ 2
和風顆粒だし	小さじ 1/2
カレールウ	1 個(20g)
サラダ油	適宜
片栗粉	適宜

《作り方》

- ① 大根は厚めのいちょう切りにし、下ゆでしておく。じゃがいも、にんじんは角切りにする。いんげんは 2cm 幅に切る。
- ② 厚揚げは油抜きをし、2～3cm 角にそぎ切りする。
- ③ 鍋にサラダ油を熱し、合い挽き肉と料理酒、カレー粉を入れて炒りつける。
- ④ 水を加え、調味料と大根、にんじん、じゃがいも、厚揚げの順に入れて煮る。
- ⑤ いんげんを加えて味をみる。
- ⑥ 最後に水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。

今が旬のおいしい大根をおいしく食べられるメニューです！スパイシーなカレー味で、ご飯が進みます！ぜひ作ってみてください。

