



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。今年もよろしく願いいたします。

今月24日～30日は 全国学校給食週間 です！

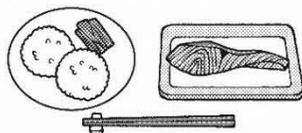
全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の充実を図ることを目的として定められました。

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ヵ月後の**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

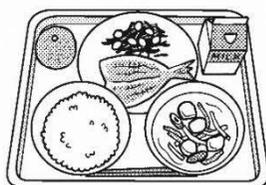
学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校でお弁当を持って来られない子どもたちに、無償で昼食を出したのが始まりといわれています。当時の献立は塩さけ、おにぎり、漬物などが出されていました。現在は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして教材としての役割があります。



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はなく、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・・・

全国学校給食週間中に、石川県の産物を取り入れた給食を実施します。「甘えび」「石川県産大豆」「くるま麩」「めぎす」「丸いも」「加賀市産味噌」「ルビーロマンゼリー」「金時草」「加賀れんこん」「すだれ麩」「五郎島金時芋」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。卵とし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一つです。カラリとから揚げした甘えびと、大豆をごまがらめにします。



石川県産大豆

石川県で採れた大豆を、給食では揚げて甘えびとごまがらめにします。



☆石川県の産物☆

金時草

石川県の伝統野菜「加賀野菜」の一つで、葉の表が緑色、裏が紫色の野菜です。給食ではちらし寿司に入ります。



加賀れんこん

石川県の伝統野菜「加賀野菜」の一つで、粘り気が強いのが特徴です。給食ではちらし寿司に入ります。



五郎島金時芋

石川県の伝統野菜「加賀野菜」の一つで、他のさつまいもに比べほくほく感が強いのが特徴です。



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。石川県の郷土料理である治部煮には欠かせない食材です。



加賀市産みそ

加賀市でとれた上等の大豆とコシヒカリ、塩だけを使って作られたみそです。給食ではめった汁に入ります。



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。給食ではめった汁に入ります。



めぎす

家庭の食卓でもなじみのある魚です。「めぎすの浜いり」は加賀市に昔から伝わる料理です。



ルビーロマン

石川県で14年の年月を費やし栽培したぶどうです。巨峰の約2倍の粒の大きさと鮮やかな紅色が特徴です。給食ではゼリーになって登場します。



鶏肉のバーベキューソース

～給食の献立から～

《材料》4人分

- 鶏もも肉 …50g 程度×4枚
- 酒 …小さじ1
- 塩こしょう …少々
- 片栗粉 …適量
- 揚げ油 …適量
- りんご …50g
- 砂糖 …小さじ1/2
- しょうゆ …小さじ1
- トマトケチャップ …大さじ1
- ウスターソース …小さじ1と1/2
- 水 …大さじ1と1/2

《作り方》

- ① 鶏もも肉に酒と塩こしょうをふって下味をつけておく。
- ② りんごは皮をむいて、すりおろしておく。
- ③ ①に片栗粉をつけ、180℃の油で揚げる。
- ④ 鍋に②とAの調味料、水を入れて煮詰める。
- ⑤ ③に④のソースをからめて出来上がり。

バーベキューソースは、焼いた鶏肉や豚肉などにもよく合います