

いただきます!



いただきます1月号

R4.Jan 白山市立鳥越中学校

ぐちそうさま!



新年あけましておめでとうございます。みなさんの心と体の栄養を満たすおいしい給食を作っていきますので、本年もよろしくお祈りします。1月は寒さも厳しく体調を崩しやすい月です。冬休みで乱れてしまった規則正しい生活を取り戻すために「早寝・早起き・朝ごはん」を心がけ元気に3学期を過ごしましょう。

全国学校給食週間がはじまるよ!

1/24~1/30は全国学校給食週間です。

昭和21年12月24日から学校給食が始まりました。その日は学校が冬休み中なので、1ヶ月遅れの1月24日が『給食記念日』になりました。



明治22年

~山形県で日本初の給食~

- ・おにぎり
- ・塩鮭 ・つけもの



24日の給食に登場します

昭和30年

~学校給食法が施行~

- ・コッペパン ・ジャム
- ・脱脂粉乳 ・干切りキャベツ
- ・くじら竜田揚げ



現代

~バラエティ豊かに~

- ・ごはん ・牛乳
- ・野菜スープ ・サラダ
- ・煮込みハンバーグ



昔は栄養補給が目的だった給食が、今では教育の一環として行われています。和風、洋風、中華風はもちろん、郷土料理や世界の料理もあり、日本・世界各地の食文化や栄養について学ぶことができます。学校給食週間を通して、給食の歴史を振り返り、作る人の思いを知り、感謝の気持ちをもって食事のできる人になってほしいと思います。



1月の給食より

◇11日...新年の献立

学校でのおせち料理です。

なます...紅と白のお祝いの水引をにんじんと大根で表現しています。

がんど...がんどは大きくなるにつれて名前が変わるので「出世魚」と呼ばれ縁起の良い魚です。(こぞくら→ふくらぎ→がんど→ぶり)みなさんが持っている大きな夢がかなうようにと願って



◇24日~28日...「給食週間献立」



この期間は地場産物を献立に使い、郷土料理や地域でよく食べられている食材を取り入れた献立や特別な献立もあるので楽しみにしてくださいね。

- 24日 給食のはじまり給食 (おにぎり、塩鮭、漬物)
- 25日 防災給食 (救給カレー)
- 26日 野々市市の献立 (ヤーコン、うち豆)
- 27日 お祭献立 高知県 (ゆず、かつお節、生姜、にら)
- 28日 白山市の献立 (堅豆腐・木滑りなめこ・ふぐの子の糠付け)

◎◇25日...防災給食



2011年3月11日の東日本大震災直後は、被災地に救援物資が届かず食料不足になり多くの方が寒期中、食べ物もなく不安な時を何日も過ごしました。25日に提供する救給カレーリゾットは、救援物資が届くまでの72時間「子供たちのいのちをつなぐ」ために作られました。

水道や電気等のライフラインが途絶えても、手で封を開ければそのまま食べられます。食物アレルギーがある人も安心して食べられて栄養バランスも良く、3年6か月長期保存ができます。

もしも、大きな災害が起こったらどうすればいいのか?考えながら防災給食を体験しましょう。

☺◇27日...お祭献立 高知県「よさこい祭り」

よさこい祭りは1954年8月戦後の不景気を吹き飛ばし、市民を元気づけようと、高知県で始まりました。「なるこ」を持った踊り子たちが、よさこい節に合わせて市内各地で踊り歩く情熱的なお祭です。

給食では、高知県の特産物である、ゆず・かつお節・生姜・にらを使った献立が登場します。高知県をまるごと味わいましょう。

