



いただきます1月号



R5.Jan 白山市立鳥越中学校

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、本年もよろしくお願いいたします。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。



1月24日から30日は

全国学校給食週間

1月24日は学校給食記念日です。そして24日～30日までの1週間を全国学校給食週間としています。

この期間は全国各地で給食に関する様々な取り組みが行われています。

《学校給食の歩み》

明治22年

『おにぎり、塩さけ、菜の漬物』



山形県で貧しくて生活に困っている児童に対し昼食を出したことが始まり。

昭和22年

『脱脂粉乳、トマトシチュー』



戦後、アメリカからの援助物資(ララ物資)により給食が再開された。

昭和40年

『牛乳、パン、くじらの竜田揚げ、フルーツサラダ、スープ』



学校給食に本格的に牛乳が取り入れられるようになった。

現在では

世界の料理や日本各地の伝統料理・食文化の継承、セレクト給食さまざまな給食が提供されています。現在の学校給食は、「生きた教材」としての役割を担っています。



白山市の中学校では…

この期間は、石川県の能登地区の献立、白山市の献立、旅する給食など、特別な給食が登場します。

24日 給食の始まり献立

(おにぎり・塩鮭・漬物)

25日 旅する給食 大分県

(とり天、あいませ、だんご汁)

26日 能登地区の献立

(中島菜、カニ風味かまぼこ、能登白ねぎ)

27日 白山市の献立

(堅豆腐、剣崎なんば、白山市の恵みがつまった粕汁)



Cooking ～ケンザッキーチキン～

※地場産物を食べてみよう！

寒い冬に剣崎なんばで体の中からぽっかぽか☆

材料《4人分》	作り方
・鶏もも肉 40g 8枚	① しょうが・にんにくは、みじん切りにする。
・酒 大さじ2	② 鶏肉に酒・しょうが・にんにく・塩こしょうをかけてもみこんでおく。
・しょうが ひとかけ	③ 剣崎なんばは種を取り、なるべく細かく刻み、片栗粉に混ぜて②にまぶす。
・にんにく ひとかけ	④ ③を180℃の油で中までしっかり揚げる。
・塩こしょう 少々	
・剣崎なんば 少々	
・片栗粉 適量	
・揚げ油 適量	



1月の給食よい

◇10日…お正月の祝い膳

お正月と言えばおせち料理。

おせち料理には一品ずつ由来があります。出世魚のぶりは「出世できるように」、紅白なますは「お祝いの水引をイメージ」しています。今年1年健康に過ごせるようにと願いが込められているので、残さずに食べましょう。

◇23日…お話し給食 『ふしぎなでまえ』

いもすけ団地に住む、じゃがさんとさつまさんは出前をとることにしました。ラーメンとカレー、すしと天丼を頼みましたが、出前できたのはなんと、平皿と丼でした。平皿はカレーライスが食べたいと言い出し、おかしなことに、じゃがさんとさつまさんはカレーとラーメンを作るはめに……。

給食では、じゃがさんとさつまさんがはいたカレーが登場します。

