

1月24日～30日

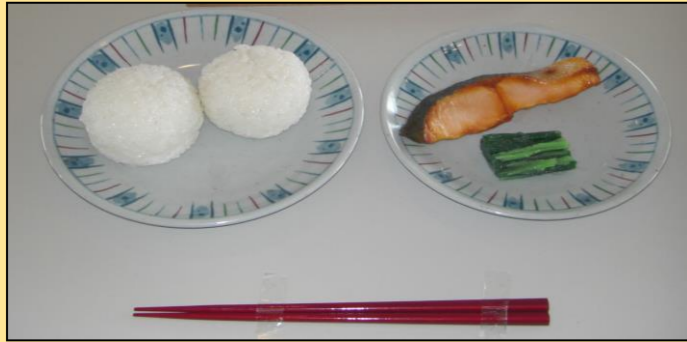


全国学校給食週間

学校給食の始まりの献立 ～学校給食の歴史～

セルフおにぎり・鮭の塩焼き・漬物・芋煮汁

明治22年



学校給食は、明治22年に山形県で始まりました。その頃の給食は、「おにぎり・塩鮭・漬物・みそ汁」の簡単なものでした。

途中、戦争のため、しばらく給食はありませんでしたが、昭和21年12月24日に再び始まったのを記念して、12月24日を『学校給食記念日』としました。しかし、冬休みと重なるため、1月24日から30日を『学校給食週間』とし、給食について考える日としています。

昭和21年



昭和21年頃は、食料不足で栄養が足りない日本の子どもたちのために、アメリカから送られた脱脂粉乳をお湯でとろかしたミルクや、缶詰で作ったトマトシチューでした。

昭和27年



昭和27年頃は、アメリカからの小麦粉でパンが出るようになりました。脱脂粉乳をお湯でとろかしたミルクと、おかずが一つくだけでした。

昭和51年



昭和51年になると、ごはん給食が始まりました。この頃から牛乳にかわっています。

金沢地域の献立

ごはん・あまえびのかき揚げ・キャベツのごま和え・治部煮風・五郎島金時のまんじゅう

治部煮

「治部煮」の名前の由来は諸説ありますが、岡部治部衛門が朝鮮から伝えたという説や、じぶじぶ煮るといふ擬声語からついたとい説などがあります。加賀藩の時代から、ハレの日に食べられていました。



五郎島金時

約300年前の元禄の時代に、さつまいもの国（鹿児島県）から、加賀の国（石川県）へ伝わったとされています。日本海に面した五郎島地区は砂地で、さつまいもの生育に最適でした。



今年は、学校給食の始まりの給食を再現したり、私たちの暮らす津幡町、石川県内各地の地場産物、郷土料理を取り上げました。この機会に、給食を通して、食べ物のことや郷土のことについて考えてみましょう。

地場産物には、新鮮で栄養価が高く、安心して食べられるという良い点がたくさんあります。苦勞して育ててくれた生産者の方に、感謝の気持ちをもって食べましょう！

津幡町・河北郡市の献立

れんこん入り火牛ビビンバ・小松菜のナムル・石川県産米粉麺入り卵スープ

れんこん



河北潟の大地で育ち、シャキシャキ食感とモチモチ食感がバランスよく合わさっています。津幡町の歴史にある「火牛の計」にちなみ、牛肉と角に見立てたれんこんを使用しビビンバにしました。

しいたけ



しいたけは、富山県との県境に近い、津幡町朝日畑地区で一年中栽培されています。

こまつな

河北潟の小松菜は、平成8年から本格的に栽培されるようになりました。品種を組み合わせることで年間8回ほど収穫されています。



牛乳



県内の牛乳生産量の50%近くが、お隣のミルク王国内灘町です。

かほっくり

かほく市の大崎で作られています。「かほっくり」という名は、「かほく」と「ホクホク」した食感と、栗のように甘いことから名づけられました。みかんと同じくらいのビタミンCを含み、免疫力もアップします。



長いも



シャキシャキした食感と強い粘りが自慢の砂丘長いも。10日から14日間干すことで、水分がなくなり、さらに粘りが増します。皮が黒くみえるのも特徴です。

ルビーロマン



ルビーロマンは、石川県内の6つのエリアで生産された超高級の赤系ぶどうです。味や色、房や粒の大きさ、品質などのきびしい審査を繰り返し、選ばれた1本が「ルビーロマン」となりました。

米粉ミルクロール・豚肉のハーブ焼き・ペンネと椎茸のトマトソース・かほくの恵みクリームスープ・ルビーロマンゼリー

加賀地域の献立

そぼろツッコーごはん・めぎすのピリ辛揚げびたし・にんじんの中華和え・わかめスープ

めぎす（にぎす）

「めぎす」は県内での呼び名で、形が「キス」に似ているところからつけられた「ニギス」が一般名です。加賀の郷土料理に、塩水で煮煎りにするだけの「めぎすの浜炒り」があります。



ブロッコリー

県内最大の出荷量を誇る加賀のブロッコリーは、5月から出荷が始まる春ブロッコリーと、10月から出荷が始まる秋ブロッコリーがあります。鮮やかな緑色と歯ごたえのある食感が特徴で、ビタミンたっぷりです。

