

1月 きゅうしょくだより

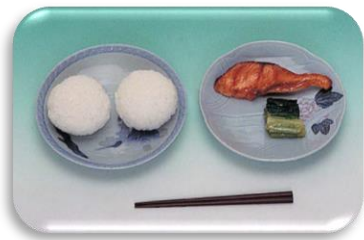
3学期がはじまり、それぞれ掲げた目標に向かってがんばっていますね。
健やかな体と心で新しい年もすくすく成長してほしいと思います。
寒い時期ですが、体を動かして、よく食べ、夜は早めに寝るようにしましょう。

全国学校給食週間 1月24日～30日

明治時代に山形県の忠愛小学校ではじまった学校給食ですが、戦争で続けていくことができなくなり、戦後、子どもたちの命を守るために、再び学校給食がはじまりました。これを記念して、毎年、学校給食週間には、郷土食や特産品など自分の住んでいる地域の食文化を知り、食べ物や食べるまでに関わるすべての人たちへ感謝する一週間となっています。

学校給食の歴史を知ろう!

学校給食のはじまり～明治・大正・昭和初期～



明治22(1889)年
山形県鶴岡市で、当時、お弁当を持ってこれない子どもたちのために「昼食」を出したのが学校給食のはじまりと言われています。
(おにぎり・焼き魚・つけもの)



戦争で食べ物不足、学校給食を続けていくことができなくなりました。
(すいとんやいもなどしか食べられなくなりました)

学校給食の再開～終戦と戦後の経済復興

昭和22(1947)年
(脱脂粉乳とみそ汁)
スキムミルクはお湯でといて配られました。



海外からの給食物資贈呈式の様子

昭和27(1952)年 くじらの竜田揚げ登場!
(コッパン 脱脂粉乳 くじらの竜田揚げ 千切りキャベツ ジャム)



昭和40(1965)年 脱脂粉乳から牛乳へ変わりました!
(ソフトめんのカレーあんかけ 牛乳 甘酢あえ 黄桃 チーズ)



昭和52(1977)年
カレーライス登場! 給食でごはんが出されるようになりました。



米飯給食の様子

平成・令和の給食～食育の大切さを伝える

いろいろな食材を使った「栄養バランスのよい、おいしい給食」になりました。郷土料理、外国の料理、行事食や地元の特産品を取り入れたメニューも出るようになりました。一方、食生活の乱れによる生活習慣病や偏食、食の安全など、食生活の大切さを伝える重要な役割も担うようになってきています。

Let's cook!

揚げ出し豆腐の肉みそあんかけ

材料 (4人分)

絹ごし豆腐 (小さいサイズ) 2丁 (300gぐらい)
かたくり粉 適宜
揚げ油

肉みそ

サラダ油	小さじ1
ねぎ	5cm
豚ひき肉	80g
おろししょうが	少々
酒	小さじ1
水	60mL
和風だし	少々
みりん	小さじ2
酒	小さじ1
さとう	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
みそ	小さじ2
水溶きかたくり粉	少々

作り方

- 豆腐は4等分に切り、水気をとる。
- かたくり粉をまぶし、180℃の油で揚げる。

肉みそをつくる

- 鍋にサラダ油を入れてみじん切りにしたねぎを炒める。
- 下味をつけた豚ひき肉を入れて、炒める。
- 火が通ってぼろぼろになったら、水とAの調味料を入れる。
- 味をみて、水溶きかたくり粉でとろみをつける。
*揚げた豆腐にかけて出来上がり!