

かむかむだより

冬休みが終わり、新しい年が始まりました。今年も安心安全でおいしい給食作りに給食室一同、力を合わせて取り組んでまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

1月は、お正月行事をはじめ、全国学校給食週間などの行事があります。これらの行事にちなんだ給食が登場しますので、楽しみにしててくださいね。

1月24日から30日は全国学校給食週間です！

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校で、貧しい家庭の子どもたちに昼食を提供したことが発祥とされています。その後、給食の取り組みは全国各地へと広がりましたが、戦争の影響で食料が不足し、実施できなくなりました。

学校給食の歴史



明治22年 忠愛小学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが米や野菜、魚などで食事を作って、無償で提供していました。

昭和25年 アメリカから寄贈された小麦粉を使い、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が都市部で初めて実施され、昭和27年からは全国で始まりました。

●明治22年
(1889年)



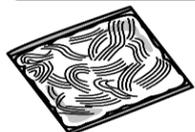
おにぎり 塩ダケ 漬物

●昭和25年
(1950年)



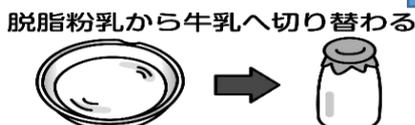
パン ミルク カレーシチュー

●昭和38年
(1963年)



主食として、ソフト麺が登場する

●昭和39~43年
(1964~1968年)



脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる

●昭和51年
(1976年)



米飯給食が正式に始まる

現在



社会環境の変化とともに、子どもたちを取り巻く環境も変化し、近年では食習慣の乱れや偏った食事による肥満、生活習慣病の増加など、健康状態が心配されるようになりました。そんな中、平成17年に「食育基本法」が制定され、学校給食は食育を推進するための「生きた教材」としての役割を担うようになりました。





正月の鏡もち、ひな祭りのひしもち、端午の節句の柏もちなど、日本の行事「もち」や「もち菓子」は欠かせません。

家庭で手作りのおもちを作り、食べる機会は減りつつありますが、その分お店などで手軽に手に入るようになりました。



給食レシピ紹介

1月の給食に登場する2品を紹介します。群馬県の郷土料理である「おっきりこみ」は寒い冬にあたたまる料理です。もう一つは定番料理の和え物です。ぜひご家庭でも作ってみてください。

●おっきりこみ●

【材料 4人分】

生うどん・・・300g	干し椎茸・・・3枚
里芋・・・3個	豚肉・・・100g
にんじん・・・1/2本	しょうゆ・・・大さじ4
長ねぎ・・・1/2本	みりん・・・大さじ2
だいこん・・・4cm位	油・・・小さじ1
油揚げ・・・1枚	だし汁・・・6カップ

【作り方】

- ① にんじん、大根はいちょう切り、長ねぎはななめ切り、里芋は1.5cm大に切ります。
- ② 干し椎茸は戻しておきます。油揚げは短冊切りにして油抜きします。
- ③ 豚肉を炒め、にんじん、大根、里芋、干し椎茸を炒めます。
- ④ だし汁、調味料、油揚げ、うどんを入れて煮ます。
- ⑤ ねぎを入れて出来上がりです。

●のり酢和え●

【材料 4人分】

キャベツ・・・100g	しょうゆ・・・小さじ2
にんじん・・・3cm位	さとう・・・小さじ1
もやし・・・1/2袋	酢・・・大さじ2弱
むきえび・・・30g	ごま油・・・小さじ1強
のり・・・大判1枚	
(あれば素干しのり)(5g)	

【作り方】

- ① キャベツは短冊切り、にんじんは千切りにします。キャベツ、にんじん、もやしをゆでて冷ましておきます。むきえびは酒蒸しにして冷ましておきます。
- ② 調味料を混ぜてドレッシングを作ります。
- ③ 焼きのりをちぎります。
- ④ ボールに水を切った野菜、ドレッシング、のり、えびを入れて混ぜ合わせれば出来上がりです。

