

1月給食だよ!

2014.1.14 No.14
文責:岡本

黒潮町立学校給食センター

あけましておめでとうございます

新しい年になり、これから学年末や卒業シーズンに向けてますます忙しくなりますが、そんな中でも食生活のリズムを大切に、体調管理をしていきましょう。

1月は正月料理にはじまり、七草がゆ、鏡開きなどのさまざまな行事食に触れるチャンスがあります。日本の伝統文化である行事の意味や行事食の由来、内容も紹介していきます。

1月の給食目標は、

『給食を考えてみよう』です。

学校給食の歴史を知り、郷土料理や行事食などの食文化について関心を深めましょう。

学校給食の歴史について



学校給食は、明治22年に山形県の鶴岡市の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に行われたのがはじまりです。毎日おいしい給食を食べられることに感謝しましょう。

1889年(明治22年)山形県鶴岡市にあった忠愛中学校で、お弁当を持ってこられなかった貧しい家庭の子どもたちのために昼食を出したのが日本の学校給食の始まりです。その後戦争により一時中断されましたが、戦後日本の子どもの栄養状態が悪く、ユニセフから小麦粉や脱脂粉乳が寄贈され、1946年(昭和21年)12月24日、再び給食が始まりました。

本当はこの日が学校給食記念日となりますが、多くの学校が冬休みになるため、1か月後の1月24日を「学校給食記念日」、30日までの1週間を「全国学校給食週間」としています。

黒潮町ではこの期間、日本各地の学校給食メニューを紹介させていただきます!

郷土料理や行事食について



正月七日に、1年間の無病息災を祈って春の七草を入れて炊いた粥を食べ、正月につかれた胃の調子をととのえます。もともと中国から伝わったもので、7日は人を占う日「人日(じんじつ)」とされ、七種の菜を温かい汁物にして食べ、邪気をはらう習慣があったそうです。七草はハーブのような感じで、葉の効果があります。特にセリは血をつくる助けをしたり、すずな・すずしろは消化をよくします。

1月11日は鏡開きです。

この日は正月に神様に供えていた鏡もちを木づちで割ってから食べます。ただし、「割る」や「切る」という言葉が縁起が悪いので、「開く」という言葉を使っていました。鏡開きのもちは、しるこや雑煮にして食べます。

雑煮は家庭や地域によって味や食材などがいろいろ違いがあります。角もち・丸もち、そしてしょうゆ味・みそ味など、入れる具も鶏肉やブリ、里芋・小松菜・大根があります。あんこ入りのもちの他、もちを入れない雑煮、そして雑煮を食べない地域もあるそうですよ。日本の食文化といってもさまざま面白いですね。



給食紹介

1月8日(水)

○古代米ごはん ○牛乳
○塩サバ ○五色なます ○炒りどり
2014年のお祝いメニューでした。田ノ口小学校のみなさんがつくった古代米の色が、赤飯の色のように映えてめでたい感じがします。なますと炒りどりは正月のおせち料理でもおなじみですね。今年も安全でおいしい給食を心がけ、給食センター一同で皆さんの健康を祈りながら作ります。



ひとこと返信

給食に関する疑問や質問、感想など、気軽にお寄せください。きりとり

学校 年 組 名前

学校給食交流事業の一環で、全国各地の学校給食メニューを紹介します。

1月24日の全国学校給食週間に合わせて、1日1～3品ずつ地元の食材を使って作ります。今ではB級グルメの定番となったあの料理も登場しますよ。ところ変われば給食メニューも違いがあります。日本各地の食文化を体験してみましょう。



すこ

1月24日(金)～島根県～

えごま万彩ごはん 鶏の白ねぎソース

島根県邑智郡川本町は、えごまの産地として有名で、ごま和えや粒のままふりかけにしたり、てんぷらの衣に混ぜます。えごまはシソ科の植物で葉っぱは青じそによく似ています。

また、町内の農家では白ネギの生産が盛んです。雪の下から掘り出される白ねぎは、凍ってしまわないように糖分を蓄えていて、とても甘いのが特徴です。雪の多い川本町ならではの冬の味覚です。



えごまの葉っぱ

1月29日(水)～熊本県～

トマトビーフシチュー

八代市はトマトの栽培が盛んで、八代平野の「八」と「平」から名付けられた「はちべえトマト」が有名です。

このシチューはきざんだトマトをたっぷり使い、じっくり煮込んで作ります。調味料のケチャップも、「はちべえトマト」から作ったものを使用しているようです。

1月30日(木)～福井県～

すこずし風ごはん 大豆とこんにゃくのサラダ

すこは「八つ頭」と呼ばれる芋の赤い茎を乾煎りして甘酢で和えた、「赤ずいきの酢の物」です。雪深い福井県の冬を迎える保存食として昔から家庭で作られてきた料理です。

苦手な児童も多いということで、給食では混ぜずし風アレンジして食べやすく工夫しているそうです。今回は、地元黒潮町の特産品開発推進協議会で用意して下さった「らっきょう漬け」と「みょうがの甘酢漬け」を使います。

1月27日(月)～三重県～

トンテキ、ごまキャベツ、ミニトマト

トンテキは、三重県四日市市を代表する名物料理です。50年ほど前に、あるお店の人気メニューから始まりました。分厚く切った豚肉を、にんにくと濃い目のソースでソテーし、千切りキャベツと一緒に食べます。今では四日市市を中心に、全国へと広がりがつあり、B級グルメの祭典(B1グランプリ)でも常連のメニューです。

1月28日(火)～青森県～

十和田バラ焼き なめ茸和え

通称「バラ焼き」とも呼ばれる、B1グランプリでも2年連続10位以内に入るほどの常連メニューです。通称「バラ焼き」とも呼ばれていて、青森県では家庭料理として日頃からたべられているそうです。焼肉用の肉と大量の玉ねぎを、甘辛いタレに絡めて鉄板で焼くのがコツです。

なめ茸和えも、青森県ではおなじみのメニューのようです。



バラ焼き

トンテキ



お知らせ

1月分の給食費の振替日は1月31日(金)です。