

1月 学校給食週間特別メニュー

加曾利貝塚PR大使
かそりーぬ



きょう きゅうしょく
今日の給食のねらい

がっこうきゅうしょく いぎ やくわり りかい
学校給食の意義、役割などについて理解
かんしん ぶか
と関心を深める。

- ごはん ●^{ぎゅうにゅう}牛乳 ●^{みや}さばのうま味焼き ●^{やさい}野菜のにんじンドレッシングあえ ●^{じる}すいとん汁 ●いよかん

^{やさい}野菜のにんじンドレッシングあえ

なめらかにすりおろしたにんじんを、
ドレッシングに^く加えました。ゆでた^{やさい}野菜に
味がよく^{あじ}絡みます。彩り^{いろど}鮮やかで、ピタ
ミン類^{るい}がとれます。

^{みや}さばのうま味焼き

さばに、みそと^{しお}塩^みこうじのうま味が
かさ^{あじつ}重なった味付けに加えて、^{くわ}こんがりした
や^め焼き目と^{こう}香ばしい匂いが^{しよくよく}食欲をそそ
ります。さばの^{あぶら}脂には、^{せいかつしゅうかんびょう}生活習慣病
の^{よぼう}予防に^{こうか}効果が高い「^{たか}DHA」や
「^{イーピーエー}EPA」が^{おお}多く含まれます。



イラスト 新宿小 高島 麻美

^{ぎゅうにゅう}牛乳

せんご ^{ぎゅうにゅう}戦後は牛乳ではなく、^{だっしぶんにゅう}脱脂粉乳をお湯
と^{しょうわ}溶いたものでした。昭和33年頃から
^{ぎゅうにゅう}牛乳が出るようになりました。千葉県は、
^{らくのう}酪農が^{さか}盛んな県として^{けん}有名です。

^{じる}すいとん汁

せんちゅう ^{せんご}戦中・戦後の^{しょくりょう}食糧の^{かくほ}確保が^{きび}厳しい^{じだい}時代
には、^{しゅしょく}主食の米に^{こめ}代わって、^か小麦粉に^{こむぎこ}水を
^{くわ}加え^{だんご}団子にしたものを^{じる}汁で^に煮た「すいとん」
が^{つく}作られていました。^{げんざい}現在では、すいとんを
^た食べながら^{せんそう}戦争を語り^{かた}継ぐ^{ぎょうじ}行事が、^{ぜんこくてき}全国的に
^{おこな}行われています。



←千葉市の学校給食での地産地消の
取組について、紹介しています。

学校給食の 歴史

^{がっこうきゅうしょく}学校給食は、^{めいじ}明治22年(1899年)、^{やまがたけん}山形県鶴岡市で^{はじ}始まりました。当時は^{とうじ}おにぎりと^{つげもの}漬物などが^{ようい}用意されていました。その後、
^{ぜんこく}全国に^{ひろ}広まった^{きゅうしょく}給食も、^{だいに}第2次世界大戦のため^{ちゅうだん}中断されます。

^{せんご}戦後、^らアメリカのLARA(アジア^{きゅうざい}救済公認団体)からの^{きゅうまんぶつし}救援物資などで^{きゅうしょく}給食が^{さいかい}再開されました。これを^{きねん}記念して1月
24日から1月30日までの^{いちしゅうかん}一週間を「^{がっこうきゅうしょくしゅうかん}学校給食週間」とされています。