

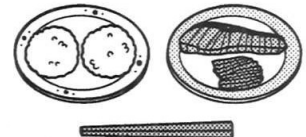


全国学校給食週間(給食感謝週間)について

毎年1月24日～30日は全国学校給食週間です。学校給食の意義や役割について理解を深め、学校給食に対する関心を高めるためにもうけられています。

学校給食の始まり

明治22年(1889年)山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の忠愛小学校で先生が、貧しさのために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始まりと言われています。



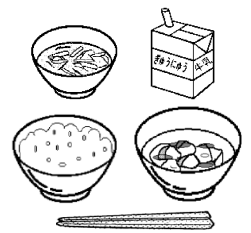
明治22年の給食

戦争で中断

その後、学校給食は全国に広がりました。しかし、太平洋戦争が激しくなり、食べ物が不足したので、学校給食は中断してしまいました。

学校給食の再開

戦後の食糧難により、ユニセフやララ(アジア救済公認団体)から小麦粉や脱脂粉乳などの食糧が送られてきました。これらの物資で、昭和21年(1946年)12月24日に学校給食が再開され、この日を「学校給食記念日」と決めました。12月24日は、冬休みと重なるため、1ヶ月遅らせた1月24日からの1週間を全国学校給食週間(給食感謝週間)として、感謝の心を育むための取り組みが全国の学校で行なわれます。



今の大東市の給食

現在の給食は、栄養補給の役割の他にも、食事のマナー、感謝の心、地域の食材や郷土食などを知り、食品を選択する能力の育成など、健康な生活を送るために大切な食生活について学ぶ食育の「生きた教材」としての役割もあります。栄養バランスがよく、おいしい給食が食べられる幸せに感謝しましょう。

郷土料理

郷土料理とは、その地域に昔から伝わっている地域特有の料理のことです。その地域でたくさんとれる農産物や海産物などの特産物を材料に使用したものや、その地域独特の伝統的な調理法を用いたものなどがあります。

大阪の郷土料理

最近、食生活の変化により、残念なことに郷土料理が姿を消しつつあります。

かやくごはん



大東市の給食では、私たちの祖先が築き伝えてきた郷土料理を、これからも大切にして献立に生かしていきたいと考えています。

きつねうどん



今月の食育の日のテーマは「郷土料理」(北海道)です。

1月食育の日献立 1月20日(金)

ほたてごはん みそ汁 ジャガバター アーモンドチーズ 牛乳

【ジャガバター】～献立紹介～

材料	分量(4人分)	作り方
じゃがいも	400g	じゃが芋は、きれいに洗い皮をむき、2～3センチ角に切り、やわらかくなるまで塩ゆでする。
パセリ	少々	パセリはみじん切りにする。
いため油	小さじ1	フライパンに油を入れ、ゆでたてのじゃが芋を入れ、塩こしょうし炒める。
バター	20g	パセリ、バターを加えて仕上げ。
しお	少々	
こしょう	少々	



北海道の郷土料理です。ホクホクでおいしいですよ。作ってみてね!