



1月給食たより



新年の健康や幸せを願う お正月の行事食



新しい年の始まりとなるお正月は、日本人が昔から大切にしてきた年中行事です。その年の豊作をもたらす「歳神様」をお迎えするため、大掃除をして家を清め、門松やしめ飾りを飾り、鏡もちを供えます。そして、1年の健康や幸せを願い、家族が集まっておせち料理やお雑煮といった正月料理を食べます。

家族の目に一番に触れる一の重は、子孫繁栄や長寿などの願いをこめ、縁起物の料理が入ります。二の重には、メインディッシュや酢の物、三の重には野菜を中心とした煮物が入ります。

一の重



祝い肴・口取りなど

二の重



焼き物・酢の物など

三の重



煮物など

米粉

1月30日（水）は
境町産のお米を使った
「米粉のからあげ」を提供します

今回、境町で採れたお米を、米粉に加工し、からあげの材料として使用しています。

米粉は、料理にも活用できるとともに、米離れが進み、食料自給率が低下する現代において、とても期待されている食材です。

今回のお米は、境町生産組織運営協議会(会長 渡辺俊一)から、寄贈していただきました。



白米



玄米



米粉

季節のおたより

全国学校給食週間

1月24日~30日

全国学校給食週間は昭和25年度から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものでしたが、現在では役割が大きく変わり、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

昔の学校給食について知ろう!



明治 22(1889)年~

山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこれない子のためにご飯や野菜を中心とした食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へと広がるが、戦争による食料難で中止される。

昭和 22(1947)年~



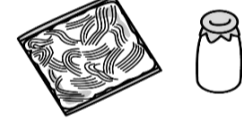
戦後LARA（アジア救済公認団体）から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。

昭和 25(1950)年~



アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まる。

昭和 38(1963)年~



ソフトめんが開発され人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進む。

昭和 51(1976)年~



米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がっていく。

学校給食用食材の放射性物質の測定結果

境町立学校給食センターでは、学校給食用の食材について、放射性物質測定器で測定し、結果を公表します。

測定結果 (単位: Bq/kg)

検査日	品目	産地名	放射能物質測定結果	
			放射線ヨウ素 (131)	放射線セシウム (134.137)
11月30日	白菜	茨城	検出せず	検出せず
	大根	つくば市	検出せず	検出せず

※測定システムは、「NaIシンチレーション検出器」ヨウ化ナトリウムシンチレーションによる機器でヨウ素-131、セシウム-134・137を検出・測定しています。「検出せず」とは、放射性物質が存在しないか、検出限界値(20Bq/kg:測定時間による)以下であることを表します。

★お知らせ 給食費補助について★

本年度の補助金交付については、給食費を完納し未納がない保護者に、補助金を交付いたします。

補助金交付申請書(平成31年2月頃発送)が届きましたら、必ずご提出をお願いいたします。

また、給食費そのものが半額、全額無料になるわけではありませんので、ご理解の程、よろしくお願いたします。

問合せ先

境町立学校給食センター ☎: 86-5907



郷土料理の日 京都府



「京風うどん」 1月17日(木)

京都はだしの文化が多く残った地域です。だしにはさまざまな旨みが含まれています。グルタミン酸、イノシン酸、グアニル酸などのアミノ酸が旨み成分であり、この成分を混ぜ合わせることで、相乗効果でより美味しいだしが出来上がります。

今回は、この「だし」をうどんにいただきます。



世界の料理の日 中国



てんしんはん 「天津飯」 1月28日(月)

世界の3大料理のひとつである中華料理は、地域や調理法によって、北京料理、四川料理、広東料理、上海料理に分けられます。

天津飯は、広東料理である、フーヨウハイという卵料理が日本に伝わり、アレンジされたものです。フーヨウとは白い蓮の花という意味で、中国では、フーヨウハイというと、卵白のみの白い卵料理が一般的です。