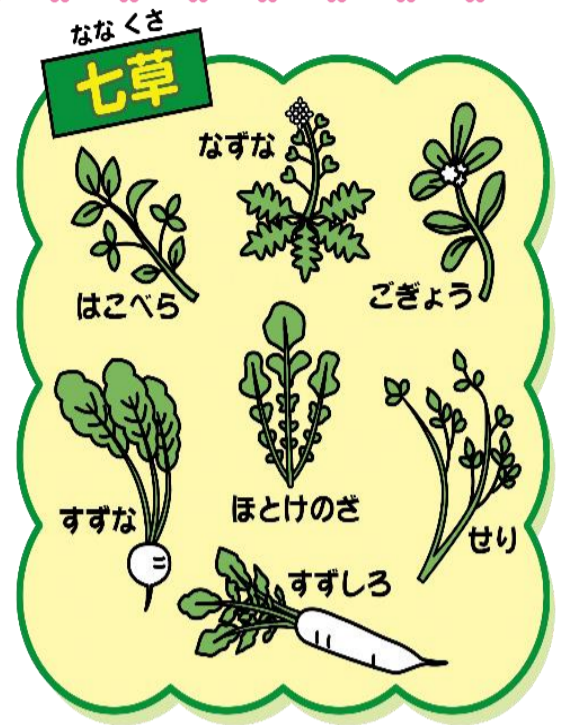




1月給食たより

あけましておめでとうございます。早いもので、1年のまとめの時期になりました。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い、給食では「黙食」を徹底するなど、感染予防に努めましょう。



苦手なものにも **トライ** しよう!



皆さんは、給食で苦手な食べ物が出たら、どうしていますか？全く手を付けずに残している人もいるかもしれませんが、ひと口でいいので食べてみてください。初めは苦手でも、食べ慣れることでだんだんおいしく感じるようになっていきます。また、味覚は成長とともに変わっていくので、苦手だと思っていたものでも、食べてみたらおいしかったということもあります。

小さいころから、さまざまな味の経験を積むことで、豊かな味覚が育ちます。今年は「寅年」、苦手な食べ物にもぜひ「トライ」してみてくださいね！

季節のおたより

1/24~1/30 「全国学校給食週間」 学校給食の昔と今

日本の学校給食の始まりは、明治22年までさかのぼります。山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある大督寺というお寺に開校された私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちのために、食事を提供したのが始まりとされています。その後、全国各地へと学校給食が広がっていききましたが、戦争の影響で中断されてしまいました。

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するために、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）からの援助物資で学校給食が再開されることになりました。そして、昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」とすることが定められました。昭和25年度からは冬休みと重ならない1月24日～30日の1週間を「全国学校給食週間」とし、学校給食の意義や役割について理解や関心を高めることなどを目的に、毎年、全国でさまざまな行事が行われます。



昔の給食を見てみよう!



トマトシチュー・ミルク



ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん



コッペパン・ミルク・カレーシチュー



カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

LARA 物資の脱脂粉乳や缶詰を使って、給食が作られました。ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて乾燥させた「脱脂粉乳」をお湯で溶いたもので、独特な風味で苦手な子どもが多かったようです。

パン以外の主食として、昭和38年ごろからソフトめん（ソフトスパゲッティめ）が導入されました。牛乳は、昭和33年から一部地域で供給され、昭和39年に本格的な供給が始まりました。

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」が始まりました。おかずには、当時は安価だったクジラ肉やちくわがよく使われていました。

昭和51年に米飯（ご飯）が正式に導入されました。当時は、ご飯を炊く設備がない所が多く、おかずを作る釜で、ご飯とおかずの両方を調理するため、回数は多くありませんでした。

郷土料理の日 青森県 1月14日（金）



「せんべい汁」

「せんべい汁」は、煎餅以外の具材やだし汁が「すいとん汁」と似ていますが、小麦の練り物であるすいとんの代わりに、保存のきく煎餅を使用したものです。

南部煎餅の中でも、専用に焼き上げた「かやき煎餅」を使い、手で割ったものを一般的に醤油ベースで、鶏や豚の出汁でごぼう、きのこ、ネギ等の具材とともに、煮立てたものです。出汁を吸った煎餅は、すいとんの歯ごたえを強くしたような食感になります。

「かやき煎餅」と「すいとん」の違いを感じながら、食べてみましょう。

世界料理の日 ロシア 1月18日（火）

「ボルシチ」

「ボルシチ」は、東ヨーロッパと北アジアで一般的な酸味のあるスープです。ビーツをもとにしたウクライナの伝統的な料理で、鮮やかな深紅色をした煮込みスープです。しかしボルシチは、スイバを使った緑ボルシチや、ライ麦を使った白ボルシチや、キャベツボルシチなど、ビーツが使われていない幅広い範囲の酸味のあるスープにも使われています。

1月18日は、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、エリンギ、豚肉などの具材を炒めてから、スープでじっくり煮込んで作ります。様々な具材で作ることができるので、いろいろな具材で試してみるのも、いいかもしれませんね。