

給食だより

第36号 平成29年1月
稲沢市栄養教諭・学校栄養職員会



*おうちの方といっしょに読みましょう。



新しい1年が始まりました。1月は正月をはじめ、7日の七草、11日の鏡開き、24～30日の全国学校給食週間など、食に関わる多くの行事があります。これらの行事にちなんだ給食が登場しますので、楽しみにしてくださいね。

全国学校給食週間

1月24日～30日

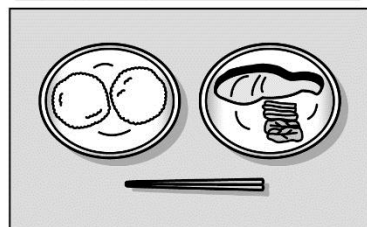


明治22年、山形県の小学校でお弁当を持ってくることでできない子どもたちへ昼食を出したのが、学校給食の始まりとされています。その後、学校給食の取組は全国へと広がりましたが、昭和16年に太平洋戦争が起こり、食料不足のため実施することができなくなってしまいました。

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、学校給食の必要性が叫ばれるようになり、アメリカの民間団体（ウラ）から贈られた物資で給食を再開することになりました。昭和21年12月24日、東京、神奈川、千葉の三都県の学校で試験的に学校給食を再開することになり、給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としました。冬休みと重なるため、1か月後の1月24日から30日が「全国学校給食週間」となりました。

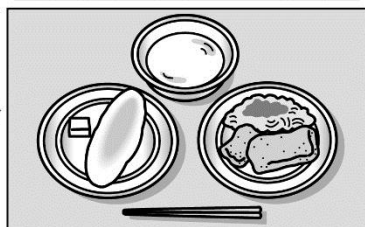
給食の移り変わり

◆明治22年



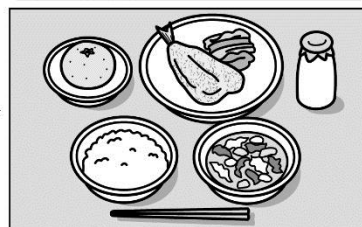
お寺の中に開校された私立忠愛小学校の献立の一例です。おにぎりと野菜や魚のおかずが中心でした。

◆戦後（昭和25年ごろ）



パン・ミルク・おかずが基本で、外国などから送られた支援物資の脱脂粉乳や小麦などを使って作られました。

◆現在



郷土料理や行事食を取り入れるなどバラエティー豊かです。また、バランスのよい食事のお手本としての役割も担っています。

学校給食週間の献立紹介

郷土の味を知ろう

稲沢市では「学校給食週間」中に、愛知県の郷土料理や名古屋名物を給食メニューとして出します。お楽しみに！

きしめん（26日）

愛知県の郷土料理の一つで、めん（麺）の形が薄く平たいのが特徴です。名前の由来は、きじの肉を入れて作ったことから「きじめん」と呼ばれたという説や、紀州（今の和歌山県）の人が作ったことから、「きしゅうめん」とよばれたという説があります。



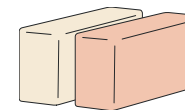
ひきずり（27日）

尾張地方では、鶏肉のすき焼きのことを「ひきずり」と言います。すき焼き鍋の上で肉をひきずるように食べたことから、「ひきずり」とよばれるようになりました。



ういろう（27日）

米粉に砂糖を混ぜてせいろで蒸して作るお菓子です。白、黒、抹茶、さくらなどいろいろな種類があります。江戸時代から作られていますが、今や名古屋土産の定番です。



かきまわし（30日）

にんじんや鶏肉、油揚げを使った混ぜご飯のことで、炊きあがったご飯に煮た具をかきまわすように混ぜることから、この名前がついたそうです。この地域では、大勢の人が集まる時などによく作られていました。



地産地消

自分の近くの地域で生産された作物を地域で消費するという取組を「地産地消」といいます。地産地消は、輸送にかかる時間が短いため、旬の食べ物を新鮮なうちに食べることができます。

25日

○三河赤鶏（チキンカツ名古屋風）

愛知県産の「三河赤鶏」という品種の鶏肉を使っています。



○豆みそ

この地域で作られている赤みそです。



26日

○キャベツ（きのこ和え）

稲沢市下津地区で作られたものです。胃腸の粘膜を正常に整える働きがあります。



○にんじん（あんかけきしめん）

稲沢市祖父江地区で作られたものです。皮膚や粘膜を強くする働きがあります。

