



(毎月19日は食育の日)

横瀬町学校給食調理場



明けまして おめでとうございます



あけましておめでとうございます。冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会も多かったのではないのでしょうか。正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められていますが、昔も今も、その願いは変わらないことを実感します。

さて、今の学年やクラスで給食を食べるのもあとわずかです。給食時間を気持ちよく過ごせるように、今年の干支である「たつ(辰)」にちなみ、一人一人が給食の「たつ(達)」人を目指してみませんか？

て あら たつ じん
手洗い達人

こ とし だ し
今年はたつ年!

きゅうしょく
給食の“たつ人”

め ざ
を目指そう

さ ら たつ じん
お皿ピカピカ達人

も っ たつ じん
盛り付け達人

し せい たつ じん
よい姿勢達人

づ か たつ じん
はし使い達人

あ と か た づ たつ じん
後片付け達人



1/24~1/30 全国学校給食週間 **給食の歴史&献立の変遷**



学校給食の起源は、明治22(1889)年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあつた小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。



昭和22年ごろの給食

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

トマトシチュー・ミルク

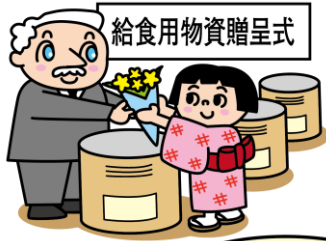
昭和25年ごろの給食

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

コッペパン・ミルク・カレーシチュー



戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。



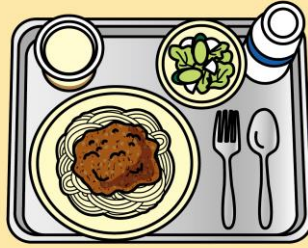
給食用物資贈呈式

ました。アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から贈られた物資を使い、昭和22(1947)年1月に給食が再開しました。

★昭和21(1946)年12月24日に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」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25(1950)年度からは1月24日~30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

★昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。

昭和40年代ごろの給食



アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

昭和50年代ごろの給食



給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになりました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

★子どもたちを取り巻く食環境が変化する中で、平成17(2005)年に「食育基本法」が成立。平成20(2008)年には、学校における食育の推進を図る観点から「学校給食法」が大幅に改正されました(2009年4月1日施行)。

時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。そんな思いを感じて、おいしくいただきましょう。



給食レシピ紹介



子ども達からの人気あり！いつもと違った味の麻婆豆腐をご家庭でも♪

カレー麻婆豆腐

材料と分量(小学生4人分)

| | |
|------------|---------|
| 豚挽肉 | 120g |
| 木綿豆腐 | 300g |
| 人参 | 35g |
| 玉ねぎ | 80g |
| ピーマン | 15g |
| 干し椎茸 | 1g |
| おろし生姜/ニンニク | 各1.2g |
| 油 | 2.5g |
| 中華だし | 1.6g |
| 赤みそ | 14g |
| A 砂糖 | 4g |
| L しょうゆ | 10g |
| 酒 | 5g |
| 「カレールウ | 27g |
| B カレー粉 | 0.8g |
| L 塩/こしょう | 0.8g/少々 |
| 片栗粉 | 7g |

作り方

- ① 人参・玉ねぎ・ピーマンは粗みじん切り、干し椎茸も戻したら粗みじん切りにします。
- ② 豆腐を好みの大きさのサイコロ状に切ります。カレールウも刻んでおくと作りやすいです。
- ③ フライパンに油、生姜・ニンニクを入れ火にかけ、香りが立ってきたら、豚挽肉と酒を入れ炒める。
- ④ 肉に火が通ったら、人参・玉ねぎを入れ炒める。
- ⑤ 人参、玉ねぎがしんなりしてきたら、戻し切っておいた干し椎茸を入れ、水と調味料Aを入れ少し煮る。(みそも溶くと良い。)
- ⑥ 小鍋に湯を沸かす。
- ⑦ カレールウとカレー粉を一緒にし、熱湯を入れ溶かしておく。
- ⑧ ⑥で沸かした小鍋に②の豆腐を入れ、豆腐を温めておく。
- ⑨ 少し煮た⑤に塩・こしょうを入れ、溶かした⑦のカレールウを入れ、一旦混ぜ合わせる。
- ⑩ ⑨に温めた⑧の豆腐を入れ、水溶き片栗粉を回し入れ、全体にとろみがついたらでき上がり。

