

ぱくぱく ~食べて学ぼう!!~

1月号



1月24日~30日は、全国学校給食週間です！！

日本の学校給食は、明治22年山形県鶴岡町(現：鶴岡市)の忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、第二次世界大戦による食料不足で中断されてしまいました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、アメリカの支援団体から給食用物資の寄贈を受けて学校給食が再開されることとなりました。12月24日に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』としましたが、冬季休業と重ならない1月24日~30日までの1週間を『全国学校給食週間』とすることが定められました。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを子どもたちにも知ってもらい、学校給食について改めて考える機会にしてほしいと思います。



明治22年の給食
・おにぎり
・焼き魚
・漬物



昭和22年の給食
・脱脂粉乳
・トマトシチュー



1月の給食予定表



○13日(火)鏡開きメニュー ○19日(月)ひごまるデー『スティックセニョール』
○26日(月)~30日(金)全国学校給食週間



1月のおすすめ食材



○15日(木)京菜 ○19日(月)スティックセニョール ○21日(水)ぽんかん
○27日(火)スイートスプリング

給食おすすめレシピの紹介 ~スティックセニョールのごまネーズ~



【材料】4人分

ハム	20g	マヨネーズ	大さじ1
キャベツ	120g	酢	小さじ1
スティックセニョール	40g	うすくちしょうゆ	小さじ1/2
乾燥カットわかめ	2g		
いりごま	4g		
すりごま	4g		

【作り方】

- ①キャベツは短冊に切り、わかめは水で戻す。ゆでて水にさらし、水気を切る。
- ②スティックセニョールのくきは斜めに切り、房は食べやすい大きさに切り、ゆでて水にさらし、水気を切る。
- ③調味料をよく混ぜ合わせておき、①・②・短冊に切ったハム、ごまと和えて仕上げる。