

もぐもぐだより



No.7

令和5年1月23日
太華中学校 食育担当

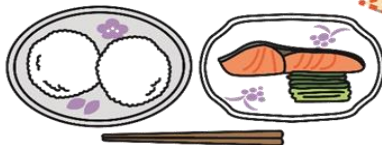
新しい年が始まりました。新年の目標は立てましたか？はりきって目標を立てても、三日坊主になってしまいうことが個人的な課題です…。みなさんが今年も元気に過ごせるように、給食もそのお手伝いができるよう努めていきます。そして、1月は「学校給食週間」があります。給食の歴史について知しましょう。

○学校給食週間（1/24～1/30）



1月24日から30日は「学校給食週間」です。給食は、明治22年に山形県で家が貧しくご飯をきちんと食べられない子どもたちのために、お坊さんが昼食をふるまったことから始まりました。その後、給食が全国に広まっていきますが、戦争により中断します。戦後、外国からの支援により、昭和27年ごろからは全国の小学校で給食を食べられるようになりました。そこで、給食を食べられることに感謝しようと「学校給食週間」が設けられました。

●明治22年 (1889年)

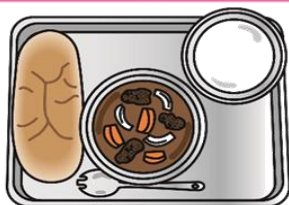


おにぎり 塩ザケ 漬物

お寺の中にある忠愛小学校では、お坊さんたちが米や野菜、魚などで食事を作って無償で提供していました。



●昭和25年 (1950年)



パン ミルク カレーシチュー

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」の完全給食が実施され、昭和27年からは全国で始まりました。



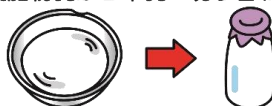
●昭和38年 (1963年)



主食として、ソフト麺が登場する

●昭和39～43年 (1964～1968年)

脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる



●昭和51年 (1976年)

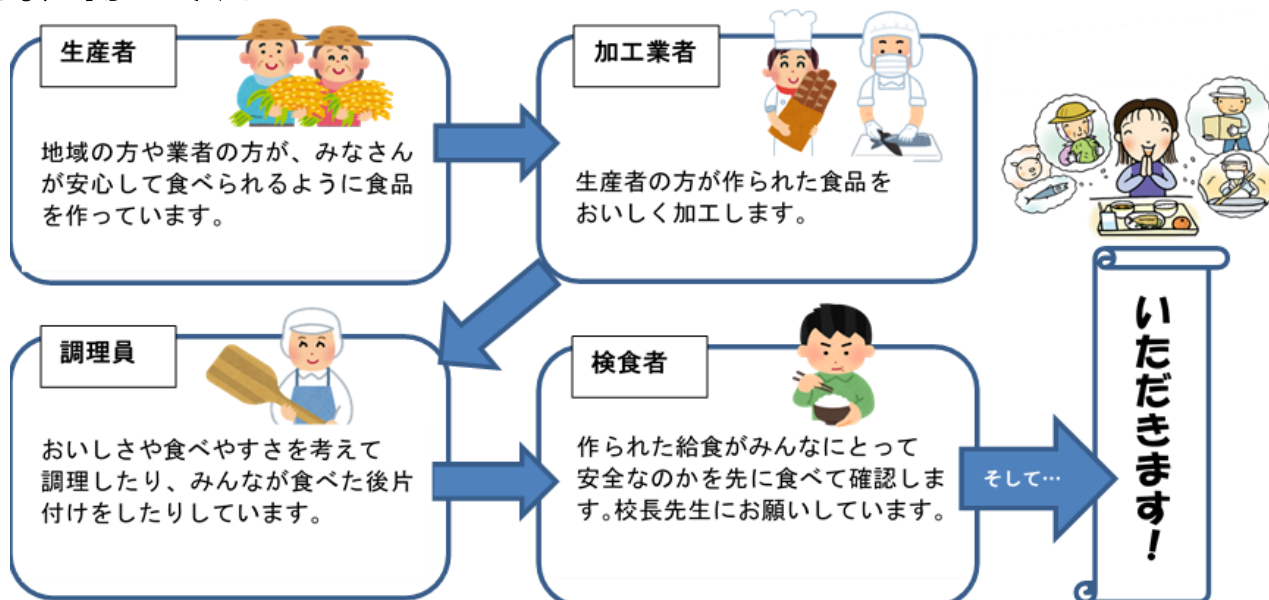
米飯給食が正式に始まる



現在の給食では、成長期を支える食事であることはもちろんのこと、行事食や郷土料理、地場産物を活用するなどバラエティ豊かなものになりました。

「生きた教材」となることを目指して献立を作成しています。

○給食に関わる人々



調理員さんは、みなさんに安心安全でおいしい給食を食べてもらうために、いろいろなことに気をつけながら給食を作ってくださっています。下の3つ以外にも、たくさんのに注意しています。



手洗い

つめの間も一人ひとり専用のブラシでしっかり洗います。



野菜を洗う

使う野菜は、3回ずつ洗ってよごれをきれいにおとします。



温度の確認

火が十分通っているか料理ごとに温度を確認します。

○作ってみよう！給食レシピ♪

～ チキンチキンごぼう ～ 1/20 献立

(材料) 4人分

- | | | |
|--------|------|---|
| ・鶏肉 | 140g | ・さとう 小さじ2
・しょうゆ 小さじ2
・酒 小さじ1
・みりん 小さじ1 |
| ・片栗粉 | 少々 | |
| ・塩こしょう | 少々 | |
| ・ごぼう | 80g | |
| ・揚げ油 | 適量 | |

(作り方)

- ① 鶏肉を一口大に切り、下味をつけ片栗粉をまぶす。
- ② ごぼうは斜め切りにする。
- ③ ごぼうを素揚げし、片栗粉をつけた鶏肉を揚げる。
- ④ 調味料を一煮立たせる。
- ⑤ ③と④を合わせて、完成！

～ たくあんのごま炒め ～ 1/24 献立

(材料) 4人分

- | | | | |
|-------|------|-------|----|
| ・たくあん | 20g | ・しょうゆ | 少々 |
| ・キャベツ | 120g | ・ごま油 | 適量 |
| ・すりごま | 3g | | |
| ・いりごま | 2g | | |

(作り方)

- ① たくあんは千切りにし汁気を切っておく。
- ② ごま油を熱しキャベツを炒める。
- ③ たくあんを入れる。
- ④ しょうゆを香りづけ程度に加え、ごまを入れ完成！