

令和4年度



給食だより

ひたちなか市立大島中学校

令和5年1月

皆さんはどんな正月を過ごしましたか。正月は、おせち料理や雑煮などのおいしい行事食がたくさんあります。食べ過ぎてしまったり、生活リズムが乱れてしまったりした人もいるかもしれません。まだまだ寒い日が続く、布団からなかなか出られなくなる季節ですが、早寝早起きを心がけ、生活リズムを整えましょう。

1月24日~30日は
全国学校給食週間です

学校給食について知ろう!

学校給食の始まり



日本の学校給食は、1898(明治22)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)にある大督寺(だいくじ)というお寺の中に建てられた私立忠愛(ちゅうあい)小学校で始まったとされています。大督寺のお坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子どもたちに食事を用意しました。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まっていきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。

<p>明治 22 年ごろ</p> <p>おにぎり 塩ザケ 漬物</p>	<p>大正 12 年ごろ</p> <p>五色ごはん 栄養みそ汁</p>	<p>昭和 17 年ごろ</p> <p>すいとんのみそ汁</p>
-------------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------

支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946(昭和21)年に、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。

<p>昭和 22 年ごろ</p> <p>ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー</p>	<p>昭和 27 年ごろ</p> <p>コッペパン ミルク(脱脂粉乳) 鯨肉の竜田揚げ せん切りキャベツ ジャム</p>
---	--

昭和25年に、アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まりました。

学校給食は教育活動に

1954(昭和29)年に「学校給食法」が公布・試行され、学校給食は教育活動として実施されることになりました。

<p>昭和 40 年ごろ</p> <p>ソフトめん ミートソース 牛乳 フライポテト 黄桃</p>	<p>昭和 51 年ごろ</p> <p>カレーライス 牛乳 塩もみ ゆで卵</p>
---	---

昭和30年代後半には脱脂粉乳のミルクが牛乳へと切り替わり、コッペパン以外のパンやソフトめんなど、主食の種類が増えていきました。米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことです。



1月の給食について



- ★正月や鏡開きにちなんだ行事食を取り入れています。(煮合い、白玉ぜんざい)
- ★全国学校給食週間の献立として、昔の給食を伝える献立を取り入れています。
 - ・昔の給食(セルフおにぎり 牛乳 鮭の塩焼き たくあんあえ すいとん汁)
 - ・手作りのルーを使用したカレー(昔のカレー)
- ★地域の特産品を使った料理や郷土料理を取り入れています。(干しいもと昆布の煮物、さばのパイタ焼き)
- ★冬が旬の食材をたくさん取り入れています。(白菜、長ねぎ、小松菜、ほうれんそう、にんじん、れんこん、ごぼう)

パイタ焼きは、魚を叩いてみそやしょうがで味付けをした漁師料理です。



給食室紹介 新しい大中給食室を写真で紹介します。 今月は【消毒保管機】です。

消毒保管機は、食器や調理器具を確実に洗浄したあとなどに用います。付着した細菌やウイルスを熱風で消毒や殺菌を行い、清潔を保ちつつ保管できる機械です。消毒・殺菌後に薬品が残留することがないので、安全性の高い消毒方法です。

給食室配置図



調理に使う器具や、配食用の食缶が入っています

食器やトレーがきれいに並んで入っています。

作ってみませんか ~今月の献立から~ 「ごまきな粉揚げパン」 1/19(木)

- 材料 <4人分>**
- コッペパン 4本
 - 揚げ油
- | | |
|---------|------|
| 白すりごま | 大さじ2 |
| きな粉 | 大さじ2 |
| 三温糖(砂糖) | 大さじ3 |

- 作り方**
1. バット(お皿でもよい)などに、ごまときな粉と砂糖を混ぜ合わせておく。
 2. 160度に熱した油で、パンを揚げる。
※裏表、10秒ずつ位、さっと揚げる。
 3. バットに揚げたパンをいれ、しっかりとまぶす。
 4. 出来上がり

給食では、大きなコッペパンを使用しますが、家庭ではバターロールなどの小さなパンで作ると、作りやすいですよ。固くなったパンも、おいしく食べられます。ちなみに、人気のココア揚げパンは、ミルクココアをまぶしています。