

1月給食たより

平成31年1月18日

厚木市立北小学校 給食室

ぜひ、お家の人といっしょに読んでくださいね☆

あけましておめでとございます

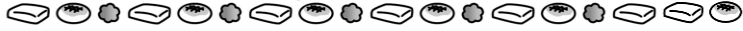


いよいよ1年の締めくくりとなる3学期が始まりました。インフルエンザなどの感染症が流行していますので、引き続き、手洗い・うがいと、栄養バランスの良い食事を心がけて予防に努めましょう。

3学期は給食週間や、6年生が考えてくれた献立などイベントがたくさんあります。次の学年に向けて学習もラストスパートになってくるとおもいます。給食をたくさん食べて勉強に励んでくださいね。

1月21日(月)から
1月25日(金)まで

今月は「給食週間」があります



全国学校給食週間は昭和25年度から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものでしたが、現在では役割が大きく変わり、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

昔の学校給食 について知ろう！ 	明治 22(1889)年～  やまがたけんつるおかまち しょうがっこう ます 山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこれない子のために、ご飯と魚や野菜を中心とした食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へと広がるが、戦争による食料難で中止される。	昭和 22(1947)年～  せんこ ララ (アジア救済公認団体) から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。
昭和 25(1950)年～  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る。	昭和 38(1963)年～  ソフトめんが開発され、人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進む。	昭和 51(1976)年～  べいはんせきゅうしやく せいしき ほん 米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がっていく。

ぜんこく ぞうに 全国お雑煮マップ

「お正月しょうがつといえば、毎年まいとしこれをた食べる！」という食べ物たはありますか？お正月しょうがつはおせちなど豪華な食べ物たを食べる機会きかいが多くあったかと思おもいます。

今回は「お雑煮」についてのお話をします。

お正月しょうがつに食べる料理りょうりの中で、もっとも地域性ちいきせいがあるのは「お雑煮」だと思おもいます。お雑煮は地域ちいきによって餅もちの形かたちや汁じゅうの味付けあじつけが異なります。厚木あつぎでも、お雑煮ぞうにに青のりとかつおぶしを入れる風習ふうじゆうがあるようです。

この機会きかいに、お父さんとうやお母さんかあの出身地しゆっしんちや、担任たんの先生せんせいの出身地しゆっしんちのお雑煮ぞうにについて聞いてみると、いろいろなお雑煮ぞうにがあることがわかんと思おもいますよ。

新潟

鮭さけやいくらを入れるのが特徴。他にも大根、にんじん、ごぼう、しいたけなど具ぐたくさんすまし汁すましじゆ仕立て。餅もちは四角。

福岡

あご出汁あごでじゆのすまし汁すましじゆに、ブリやアラ、かつお菜かつおさいを入れるのが特徴。その他、かまぼこ、里芋、にんじん、しいたけなども。餅もちは焼やくいていない丸餅。

広島

広島の特産品とくさんひんであるかきかきを入れたご当地ご当地ならではのお雑煮。餅もちは焼やくいていない丸餅。汁じゆはすまし汁すましじゆ仕立て。

沖縄

「お雑煮は食べたことがない」が約40%と、沖縄にはお雑煮を食べる習慣じゆんぱんがあまりないようだ。

関東

すまし汁すましじゆに焼やくいた角餅かくもち。主な具材ぐざいは鶏肉とりにくと青菜あじさい。かまぼこ、またはなると、にんじん、大根だいこんを入れるケースも。

香川

全国ぜんこくの中でも異色いしきを放つ「あん餅雑煮」。白みそ仕立ての汁じゆにあんこ入りの丸餅まるもちを入れる。野菜やさいは大根だいこんやにんじんなど。

関西

白みそ仕立てしろみそじだてに煮た丸餅にきたまるもち。主な具材ぐざいは京きやうにんじん、大根だいこん、里芋さと。大阪おさかでは2日目以降にはすまし汁すましじゆ仕立てじだてになり餅もちは焼やくくところも。

愛知

すまし汁すましじゆ仕立て。焼やくいていないお餅もちと愛知あいちの伝統野菜でんとうやさいである餅菜もちさい（正月菜）にかつお節かつおふしを添そえたシンプルなもの。

(<https://www.nrc.co.jp/report/180111.html>より一部抜粋)

☆栄養士のひとりごと☆

最近さいきん、北きたっ子のみんなは給食きゆうじよくをたくさん食たべてってくれています。栄養士えいようしや調理員ちようりいんさんを見かけると「いつもおいしい給食きゆうじよくを作つくってくれてありがとうございます！」と声こゑをかけてくれる子こもいます。とっても嬉しいうれいです♪ これからもたくさん食たべてもらえるように頑張がんばっていきたくと思おもいます。