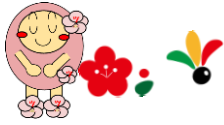


きゅうしょくだより1月号

高崎市立鼻高小学校
平成30年1月

おうちの人とみてね!



あけましておめでとうございます



みなさん、冬休みはいかがでしたか?冬休み中に、つい夜ふかしや朝ねぼうをしてしまった人も多いと思います。生活のリズムを整えるには、早寝・早起き・朝ごはんが基本です。朝、寒くてふとんから出るのがつらい季節ですが、早起きをして朝ごはんを食べてから登校しましょう!!
今月の給食目標は『感謝の気持ちで食事をしよう』です。

1月24日~30日は全国学校給食週間



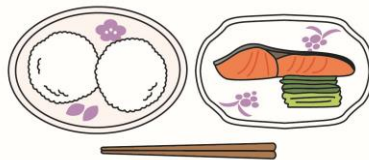
<全国学校給食週間とは>

戦争で給食は一時中断していました。戦争が終わり、日本の子どもたちの栄養状態を改善するために、外国からの援助で学校給食が再開しました。昭和21年12月24日に学校給食が始まったことからこの日を「学校給食感謝の日」としましたが、今では冬休みになってしまう学校が多いため、1ヶ月後の1月24日を「給食記念日」、24日~30日を「全国学校給食週間」としました。

<学校給食のはじまり>

明治時代、山形県でお弁当を持ってくることのできない子どもたちに、おにぎりや漬物、焼き魚などを用意したのがはじまりといわれています。

昔の給食



明治22年・日本初の給食



昭和20年代
コンビーフと野菜のスープ



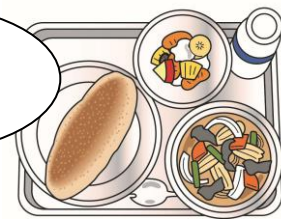
パンの導入

昭和30年代
コッペパン・カレーシチュー



ソフト麺登場

昭和40年代
ソフトめん・ミートソース・フライポテト・桃缶



昭和40年代~
あげパン・春雨スープ・フルーツサラダ

脱脂粉乳
→牛乳に替わる

脱脂粉乳

そして現代は・・・子どもたちの食習慣の乱れ、偏った食事による肥満や生活習慣病の増加が心配されることから、学校給食は、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために、さまざまなことを学ぶ「生きた教材」としての役割を担っています。

おうちの人とよんでね

全国郷土料理巡りの旅

鼻高小学校では、1月21日～25日に全国の郷土料理を献立に入れました。献立に入っている、郷土料理の由来を紹介します。



21日 ほうとう (山梨県)

幅広の平たいめんをかぼちゃ、ねぎなどの野菜とともにみそ味の汁で煮込みます。生地に塩を入れられないため、ゆでて塩分を抜く手間がいらず、生めんの状態から煮込むことでとろみがつきます。武田信玄が米に代わる陣中食として考案したといわれ、自分の刀で食材を切ったから「宝刀＝ほうとう」と呼ぶなど諸説あります。

22日 鱈の南部焼き (青森県、岩手県)

「青森県と岩手県にまたがる南部地方で昔、ごまがたくさんとれたことから、ごまをふりかける南部焼きの料理が生まれたそうです。

せんべい汁 (青森県)

江戸時代、南部地方では凶作のときに麦やそばで柔らかいせんべいをつくり主食としました。明治時代にかたく焼いた南部せんべいが誕生し、せんべいをちぎって汁物に入れるようになったそうです。

30日 長崎ちゃんぽん (長崎)

長崎の留学生に栄養のあるものを食べさせたいと、中華料理店の店主が作っためん料理。安くてボリュームがあり、栄養満点のちゃんぽんは留学生の食生活向上に役立ったばかりか、たちまち長崎の中華街に広まっていったといわれています。

26日 治部煮 (石川県)

片栗粉をまぶした鴨肉または鶏肉と、金沢特産のすだれ麩、しいたけ、せりなどをしょうゆ味で煮た椀物です。片栗粉には肉のうま味を閉じ込め、汁にとろみをつける役割があります。名の由来は、考えたのが岡部治右衛門であったとか、ジブジブ煮るからなど諸説あります。

29日 みそカツ (愛知県)

一説によると、屋台で一人の客が何の気なしにつまみで食べていた串カツを、おもむろにどて鍋(もつの煮込み。名古屋では豆みそで煮込みます。)のたれにドボンと浸して食べて好評だったことが始まりだそうです。

郷土料理は、その地域に根付いた産物を使い、その地域独自の調理方法で作られ、地域で広く伝承されている地域固有の料理です。最近では地域振興・町おこしとして「ご当地グルメ」などが登場し、郷土料理が定着しつつあります。

