

みんなでいただきます



～きゅうしょくセンターだより～

令和5年（2023年）1月
城陽市立学校給食センター 小学校

あたら しい年をむか えました。みなさんはどんな ふうや す 冬休みをすごして いましたか？
さて1月24日から30日までは全国学校給食週間です。いつも食べている給食に目を向けて、給食の役割について考えてみましょう。



給食はおいしく食べられる教材です！

子どもたちは、学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴を学んだり、教科で学んだことに関連した食品や料理を食べて、学習内容を確認したりすることができます。どのような献立があるのかを献立表を見て確認してみましょう。

→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
おにぎり・塩さけ・ 菜の漬物	ミルク(脱脂粉乳)・ トマトシチュー	コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ ポタージュスープ・コロケツ・ せんキャベツ・マーガリン	ソフトめんのカレーあん かけ・牛乳・甘酢あえ・ 果物(黄桃)・チーズ	カレーライス・牛乳・塩もみ・ 果物(バナナ)・スープ

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。



知っているかな 学校給食の歴史

学校給食の始まり

日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で出されたものでした。現在は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして教材としての役割があります。



脱脂粉乳って何？

脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除き、乾燥させて粉にしたものです。現在も「スキムミルク」として販売されています。学校給食は戦争で一時中断となりましたが、太平洋戦争後、食料不足で苦しむ子どもたちのためにアメリカなどからの脱脂粉乳などの援助物資を受けて再開することができました。



給食は共食の時間



学校給食は、多くの人と一緒に会食をする時間です。みんなで楽しく食事をするためには、食器やはしの持ち方、並べ方、食事の姿勢などの基本的な食事のマナーを身につけて、食事の場にふさわしい会話をしましょう。相手を思いやり、楽しい雰囲気の中で食べられるように心がけましょう。

じょうようめぐ 城陽の恵みをいただきます

がつしようよてい じょうようさん やさい

1月使用予定の城陽産野菜

おおむらのほこ 大村延子さん
あお 青ねぎ (63kg)
はくさい 白菜 (666kg)

しみずみき 清水美紀さん
にんじん 人参 (209kg)

きむらゆみこ 木村有美子さん
しゅんぎく 春菊 (31kg)

いのうえしげお 井上重生さん
だいこん 大根 (317kg)
はくさい 白菜 (125kg)

たけしまかずお 竹島一雄さん
だいこん 大根 (806kg)
にんじん 人参 (719kg)

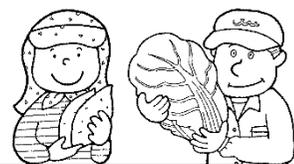
うえだみきお 植田幹男さん
あお 青ねぎ (103kg)

キャベツ (120kg)

よしおかひでお 吉岡秀夫さん
だいこん 大根 (480kg)

たばたとむ 田畑勉さん
はくさい 白菜 (50kg)

おくむらさなえ 奥村早苗さん
はくさい 白菜 (100kg)



じもと やさい しんせん 地元でとれた野菜は、新鮮でとってもおいしく、栄養も愛情もたっぷりです。

作ってみよう！旬の食材を使った献立♪

九条ねぎのごまマヨ和え

<材料>(4人分)

- 九条ねぎ 50g
- 大根 75g
- にんじん 25g
- ハム 35g
- ノンエッグマヨネーズ 大さじ2
- 白すりごま 大さじ1
- ★塩 少々
- こしょう 少々

<作り方>

- ①九条ネギを2cm長さに切り、大根・にんじんは千切り、ハムは短冊切りにする。
- ②九条ネギ、大根、にんじんを柔らかくなるまで茹で、冷ます。
- ③冷めた野菜とハム、★を混ぜ合わせて仕上げる。

1月24日のメニュー☆



給食週間初日の献立です。京都府九条付近で栽培されている京野菜、「九条ねぎ」を使っています。ぜひご家庭でも作ってみてください♪



令和4年度の給食献立テーマ

「日本味めぐり～日本各地の郷土料理を味わおう～！」

今年度は、「日本味めぐり～日本各地の郷土料理を味わおう～」をテーマに、日本各地の郷土料理や特産物を継続的に提供しています。3学期に提供予定の料理を紹介しします。

3学期の味めぐり

北海道：鮭のちゃんちゃん焼き

鮭と旬の野菜を蒸し焼きにして、味噌で味付けをした料理です。ちゃんちゃん焼きの名前の由来には諸説あり、「ちゃちゃっと作れるから」、「お父ちゃんが作るから」などがあります。

給食週間(24～30日)

京都府・城陽市、滋賀県、和歌山県、奈良県、兵庫県の郷土料理や特産物が登場します。予定献立表の裏面にて紹介していますので、ご確認ください。



東京都：関東風おでん

関西と比べてしっかりと味付けで、濃口しょうゆや砂糖などで甘辛く味付けをして煮込みます。今回は関東のおでんに使われることが多い、「はんぺん」が入っています。