

ランチタイム

令和5年(2023年)1月
城陽市立学校給食センター
中学校

楽しい行事がたくさんあった冬休みが終わり、学校では1年のまとめとなる3学期が始まりました。どんどん寒さも厳しくなり、早起きが難しくなる季節になりますが、こういう時こそ生活リズムが乱れないように早寝、早起き、朝ごはんをしっかり食べるなどして正しい生活習慣を身につけていきましょう。

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!

学校給食は単なる昼食ではなく、栄養バランスのとれた食事を通して、健康に良い食事のとり方、地域の産業や食文化、食に関わる人への感謝の気持ちなど、様々なことを学ぶための教材となるものです。教育の一環として実施されている学校給食ですが、元々はお腹をすかせた子どもたちのために、学校で昼食を提供したことが始まりでした。

学校給食の始まり

日本の学校給食は、1889(明治22)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)にある大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったとされています。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、各地へ広まりましたが、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。

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

支援物資による学校給食の再開

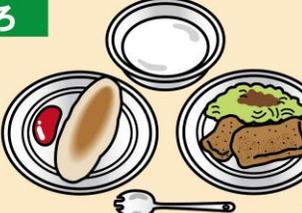
戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946(昭和21)年に、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。



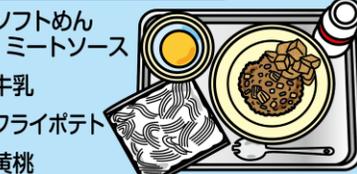
学校給食は教育活動に



1954(昭和29)年に「学校給食法」が公布・施行され、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。それから、時代の移り変わりとともに、子どもたちの食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わっていきました。

昭和 22 年ごろ  ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー	昭和 27 年ごろ  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
--	---

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。

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

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ました。米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことでした。

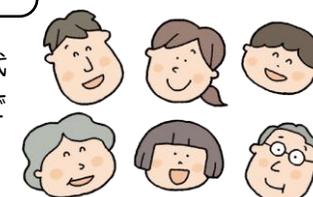
城陽市では、昭和39年より学校給食がはじまりました。

昭和39年より小学校でミルク給食が開始され、昭和42年には給食センターが作られて小・中学校で完全給食が始まりました。以来、50年以上にわたり、内容の充実に取り組みながら、城陽市の子ども達に完全給食を提供してきました。



給食の思い出を聞かせてください

学校給食の歴史は随分長いので、保護者のみなさま、祖父母世代の方も食べてきた人が多いと思います。好きだった献立や印象深いできごとなどをぜひ家族で語り合ってみてください。



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

おおむらのほろこ **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)

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)

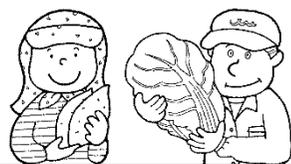
うえだみきお **植田幹男さん**
 あお 青ねぎ (103kg)

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)
 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

1月24日のメニュー☆



- <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。

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。

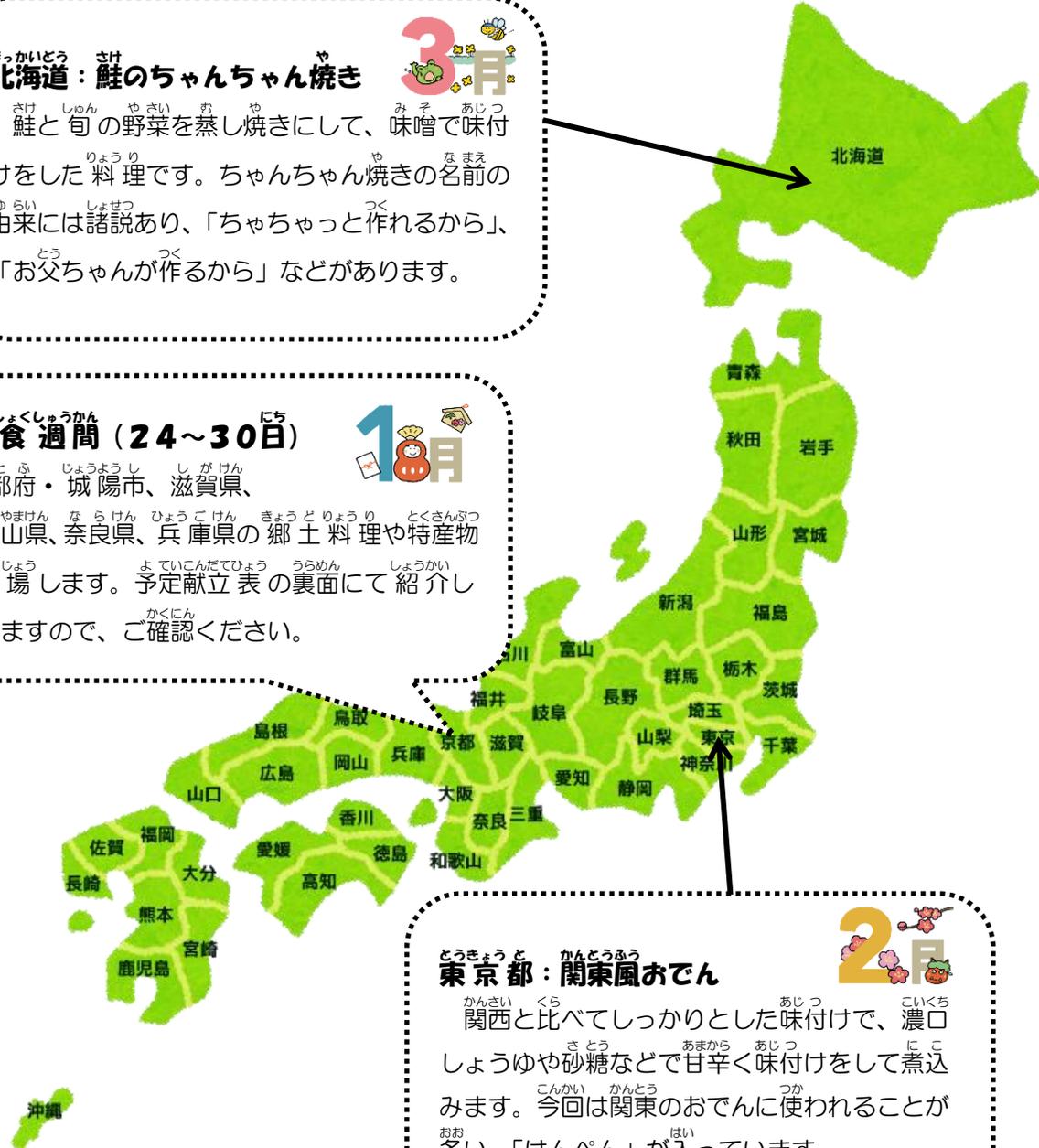
3学期の味めぐり

ほっかいどう さけ **北海道：鮭のちゃんちゃん焼き** 3月

さけ しゆん やさい むしや みそ あじつ 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。

きょうしよくしやうかん **給食週間(24～30日)** 1月

きやうとふ じやうやうし し がけん 京都府・城陽市、滋賀県、わかやまけん ならけん ひやうこけん きやうとりやうり とくさんぶつ 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。



とうきやうと かんとうふう **東京都：関東風おでん** 2月

かんさい くら あじつ こいくち 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。