

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6年(2024年)
 城陽市立学校給食センター 小学校

新しい年を迎えました。みなさんはどんな冬休みをすごしていましたか？
 今の学年やクラスで給食を食べるのもあとわずかです。給食時間を気持ちよく過ごせるように、今年の干支である「たつ(辰)」にちなみ、一人一人が給食の「たつ(達)」人を目指しませんか？

今年のはたつ年！
給食の“たつ人”
 を目指そう

手洗い達人

お皿ピカピカ達人

盛り付け達人

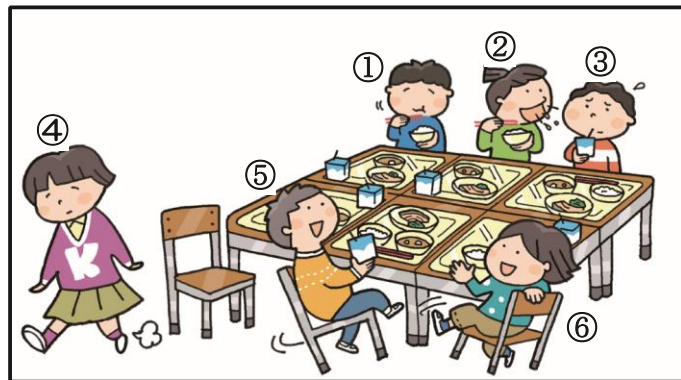
よい姿勢達人

はし使い達人

後片付け達人

クイズ！
 マナー違反はだーれだ

右の絵の中に、マナー違反が4人います。だれがどんなマナー違反をしているのか考えてみましょう。



① ② ③ ④ ⑤ ⑥

1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷



学校給食の起源は、明治22(1889)年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあつた小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。

戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から贈られた物資を使い、昭和22(1947)年1月に給食が再開しました。

★昭和21(1946)年12月24日に物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25(1950)年度からは1月24日~30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

昭和22年ごろの給食

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

トマトシチュー・ミルク

昭和25年ごろの給食

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和40年代ごろの給食

パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

昭和50年代ごろの給食

給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。そんな思いを感じて、おいしくいただきます。



給食のレシピを紹介します!



「給食のレシピを教えてください!」という声をたくさんいただいています。今回は4月から実施した新メニューの中からいくつか紹介します。ご家庭でもぜひ作ってみてください♪

カルちゃんたっぴい! 豚みそ丼

4月21日に登場しました♪

<材料> (4人分)

豚肉スライス	120g
にんじん	40g
切干大根	13g
こまつな	70g
緑豆もやし	100g
酒	大さじ1
さとう	小さじ2
みりん	小さじ2
オイスターソース	小さじ2/3
濃口しょうゆ	小さじ1/3
赤みそ	大さじ1・小さじ1
トウバンジャン	少々 (調整)
白いりごま	小さじ1
でんぷん	小さじ2/3
油	少々

<作り方>

- ①にんじんは千切り、こまつなは2cm幅に切っておく。切干大根は洗ってもどし、3cmの長さに切っておく。
- ②鍋に油を熱し豚肉を炒める。
- ③①と緑豆もやしを加えてさらに炒める。
- ④★の調味料を加えて調味する。
- ⑤でんぷんを水で溶いたものを回し入れ、とろみをつける。
- ⑥白いりごまを入れて出来上がり♪

バンバンジー風サラダ

9月28日に登場しました♪

<材料> (4人分)

鶏ささみ水煮	40g
きゅうり	40g
キャベツ	60g
にんじん	30g
濃口しょうゆ	小さじ2/3
酢	小さじ1
中辛みそ	小さじ1/3
さとう	小さじ2
白すりごま	小さじ2
ごま油	小さじ1/2

<作り方>

- ①鶏ささみ水煮はほぐしておく。
- ②きゅうりは輪切り、にんじんは千切り、キャベツは8mm幅の短冊切りにし、さつとゆでておく。
- ③①と②を合わせ、★の調味料を加えて調味する。

給食のサラダは野菜も全て茹でて使用していますが、ご家庭ではいつもの調理方法で作ってくださいね!



赤魚のねぎみそ焼き

11月24日に登場しました♪

<材料> (4人分)

赤魚	4切れ
青ねぎ	6.5g
白みそ	大さじ弱
中辛みそ	大さじ1・小さじ1/3
さとう	大さじ1/2
酒	大さじ2
みりん	小さじ2/3
水	大さじ2

<作り方>

- ①青ねぎは小口切りにする。
- ②★を全て混ぜ合わせて火にかけ、タレを作り、①を入れる。
- ③焼いた赤魚に②をかける。

甘めの味で魚が苦手な児童も食べやすかったようです。他の魚やお肉にもよく合いますよ。



あったかしょうがスープ

12月1日に登場しました♪

<材料> (4人分)

豚肉スライス	60g
豆腐	100g
こまつな	30g
にんじん	40g
たまねぎ	80g
しょうが	2.4g
淡口しょうゆ	大さじ1・小さじ1/3
塩	小さじ1/5
こしょう	少々
冷凍チキンブイヨン	24g
水	2カップ

<作り方>

- ①にんじんはいちょう切り、こまつなは1cm幅のざく切り、たまねぎはスライス、しょうがはみじん切りに切っておく。
- ②豆腐は食べやすい大きさの角切りに切っておく。
- ③鍋に水とチキンブイヨンを入れて火にかけ、豚肉、①のしょうが以外の野菜と②を入れて煮込む。
- ④①のしょうがを入れ、★の調味料を加えて調味する。

1月使用予定の城陽産野菜

田畑勉さん みずな 20kg はくさい 150kg	井上重生さん だいこん 200kg キャベツ 172kg	清水美紀さん にんじん 50kg
吉岡秀夫さん だいこん 491kg はくさい 257kg	奥村早苗さん はくさい 200kg キャベツ 50kg	植田幹男さん あおねぎ 173kg じゃがいも 50kg
大村延子さん はくさい 442kg	西村喜代さん だいこん 236kg	

地元でとれた野菜は新鮮で栄養も愛情もたっぷりです♥