

1月給食だより

今年もおいしい
給食を作ります



近畿 味めぐりの旅

【兵庫県】

姫路れんこんのみぞれスープ

姫路市では、伝統野菜としてれんこんが栽培されています。色白であくが少なく、もちもちとした食感が特徴です。そんな姫路れんこんをすりおろしたみぞれスープは、寒い冬にぴったりの一品です。



【大阪府】

どて焼き風煮

牛のすじ肉をみそやみりんで長時間かけて煮込んだ大阪の下町グルメです。鍋のふちにみそを土手のように盛ることからどて焼きという名前がついたといわれています。



【和歌山県】

とふの粉のそばろ

とふの粉とは、高野豆腐を小さく切ったときにできる粉のことです。高野豆腐は、和歌山県の高野山にあるお寺の小僧さんが豆腐を偶然凍らせてしまい、溶かそうとして天日干しにしたことがはじまりだという説もあります。



【滋賀県】

赤こんにやくのきんぴら

赤こんにやくは近江八幡市の名物です。三二酸化鉄という鉄分で赤くそめられており、お祝いごとには欠かせない食べ物です。



【京都府】

九条ねぎ入り京風うどん

葉ねぎ(青ねぎ)の代表として全国にその名を知られている京の伝統野菜です。給食では九条ねぎを使って、かつお節と昆布のだしがきいたうどんにしました。



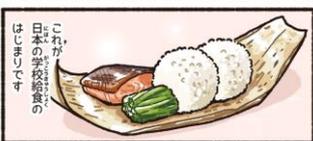
給食総選挙

～あなたが選ぶ 近畿味めぐりの旅～

もう一度食べたい1品をみなさんに投票してもらいます。投票で1位になった料理は3月の給食に再登場。くわしい内容は後日お知らせしますので、楽しみに!!



学校給食のはじまり



学校給食の歴史～これまでとこれから～

昭和 22 年ごろ



トマトシチュー・ミルク

昭和 25 年ごろ



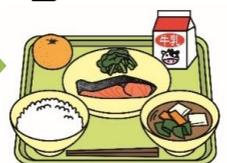
コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和 40 年ごろ



ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘餅あえ・みかん

現在の給食



現在の給食では、ご飯を中心とした和食の献立を基本に、郷土料理や行事食を提供しています。また、世界の多様な食文化への理解を深めるために、さまざまな国の料理も取り入れています。そして、食事の提供だけでなく、栄養バランスや感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための「生きた教材」として活用するなど、「食育」の役割も担っています。

