

1月給食だより

今年もおいしい
給食を作ります



日本全国ご当地グルメの旅

1月24日 九州・沖縄

クーブイリチー

クープは「こんぶ」、イリチーは「炒め物」を意味します。こんぶとよろこぶをかけて、ハレの日に作られます。「こんぶそのものを食べる」ことが多い沖縄ではミネラル豊富なこんぶが健康と長寿を支える一要素になっています。

1月27日 北海道・東北

コーンポタージュ

たまねぎ、にんじん、じゃがいも、とうもろこしは北海道が生産量第一位です。とことん北海道産の食材にこだわったポタージュです。甘くて香りのよいとうもろこしを味わってください。



1月28日 関東・中部

鶏ちゃん焼き

鶏肉と野菜に特製のたれを絡め炒めた物です。岐阜県で食べられていたジンギスカンをまねて作られたのが始まりです。鶏肉が貴重だった頃は親戚が集まるお盆やお正月など特別な日に味わえるご馳走でした。



1月29日 近畿

飛鳥汁

鶏肉と野菜が入ったみそ汁に牛乳を入れたものです。飛鳥時代、宮廷に納めていた牛乳を入れて作られたのが始まりです。牛乳を加えることで味がまろやかになります。



1月30日 中国・四国

ゆずポン酢和え

高知県、徳島県、愛媛県はゆずの三大産地として有名でゆず果汁やゆずこしょうなどに加工して売られます。さわやかな香りには、心をリラックスさせてくれる効果があります。香りも楽しみながら味わって食べましょう。



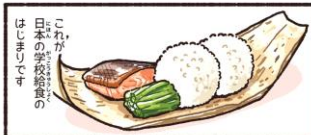
給食総選挙

～あなたが選ぶ 日本全国ご当地グルメの旅

もう一度食べたい献立をみなさんに投票してもらいます。投票で1位になった献立は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。お楽しみに!!



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



昭和25年ごろ



昭和40年ごろ



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。

