

1月給食だより



今年もおいしい給食を作ります

万博献立 ～開催地をめぐり食を学ぼう!～

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。今年度のテーマは「万博献立 ～開催地をめぐり食を学ぼう!～」です。世界初の万博開催地イギリスと、日本における歴代開催地（大阪府、沖縄県、茨城県、愛知県）の料理が登場します。食について学び、考える機会にしましょう。

26日(月) イギリス「スコッチブロス」



スコッチブロスの名前の意味は、スコットランドのブロス（スープ）です。イギリスの中でもスコットランドの伝統的な料理で、肉や野菜、麦を入れてコトコト煮たシンプルなスープです。本場ではラム肉を使いますが、今回は給食用にベーコンを入れて作ります。

27日(火) 愛知県「きしめん」

きしめんは、愛知県の郷土料理です。麺が平たいため、うどんよりもつゆの味が染みやすく、しっかりした味付けが好きな愛知県民の好みにあっているそうです。

名前の由来は、きじ肉を具として使い「きじめん」と呼ばれたから、紀州（今の和歌山県）の人が考え「紀州めん」と呼ばれたからなど、諸説あります。



28日(水) 大阪府「揚げたこ焼き」

江戸時代、大阪は「天下の台所」と呼ばれ、選りすぐりの食材を使った多種多様な料理が生まれ、豊かな食文化が育まれていきました。

たこ焼きは、大阪府民の日常に欠かせないソウルフードです。大阪ではだしの味を大切にしている、たこ焼きも小麦粉をだしで溶いて作ります。



29日(木) 沖縄県「タコライス」

タコライスは、アメリカ海兵隊キャンプ・ハンセンのある沖縄県金武町で生まれた郷土料理です。アメリカ兵の好きなメキシコ料理であるタコスと、日本のごはんが合体した料理です。沖縄県の戦後の歴史が生んだ新しい郷土料理が給食初登場です。ごはんの上に具をのせて食べましょう。



30日(金) 茨城県「鰯の竜田揚げ」

鰯の水揚げ量が日本一多いのは茨城県で、全国の約28%を占めています。鰯は夏から秋にかけて最も脂がのりますが、茨城県で多く水揚げされるのは冬から初夏にかけてです。鮮魚としてだけでなく、丸干しや缶詰などの加工品としても流通し、近年は海外への輸出も盛んです。



給食総選挙

～あなたが選ぶ 万博献立～

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ので、お楽しみに!!



食育体験 柿のへた取り



山口小学校6年生



系井小学校4年生

