



1月24日～30日は「学校給食週間」です！

歴史の巻

学校給食の歴史は、明治22年、山形県鶴岡市の忠愛(ちゅうあい)小学校で、お弁当を持ってくることのできない児童を対象に、昼食(おにぎり・焼き魚・漬け物)を出したのが始まりです。その後、給食は全国に広まりましたが、第二次世界大戦が激しくなると給食は中止になり、食べるものが不足したため、たくさん子どもたちが苦しみました。戦後も食糧難は続き、子どもの栄養不足が心配されました。「ララ(アジア救済団体)」から脱脂粉乳が寄贈されると、昭和21(1946)年12月24日から東京、神奈川、千葉で学校給食が再び始まり、この日が給食記念日となりました。ただし12月24日が冬休みに入るため、1ヵ月後の1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」としたのです。子供たちの食生活を取り巻く環境が大きく変化し、偏った栄養摂取、肥満など懸念される問題も見られる今日、「学校給食」は子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたって健康的で心豊かな食生活を送るために、とても重要な役割を果たしています。

日置地区学校給食展

日時：令和4年1月30日(日)
9時～16時

場所：いちきアクアホール
(いちき串木野市ふれあいフェスタ内)

展示内容

- ・学校給食に関するパネル
- ・児童生徒の給食に関する図画・作文
- ・学校給食の実物展示
- ・食育コーナー
- ・食生活に関する調査結果

※ 作品は給食展終了後、給食センター内に掲示します。

アンコール献立結果発表

10月に市内の中学3年生を対象にアンコール献立の希望をとりました。2・3月の献立に計画しているので、どの献立が入るか楽しみにしてくださいね。

- | | | |
|------------|-------------|---------------|
| 1位 鶏飯 | 6位 チョコチップパン | 10位 うどん |
| 2位 ピリ辛フォー | 揚げパン | (カレー・肉・五目・山菜) |
| 3位 フルーツポンチ | 7位 クロワッサン | |
| 4位 ゼリー | 8位 から揚げ | |
| 5位 ナン | 9位 カレー | |

上位10位以外にもアンコールされた献立を計画しています。



つくってみよう! 「ぜんざい」

～1月11日は鏡開きです～

○材料(1人分)

- ざらめ 8g
- 餅 20g
- 蒸し栗 12g(甘露煮でもよい)
- 小豆 15g
- 塩 0.12g

※給食ではお餅ではなく白玉餅を使用しています。

○作り方

- ① 小豆は軽く洗い、茹でる。
※あくが苦手な場合、豆が固いうちに2～3回ゆでこぼす。
※水分はひたひたで煮ていく。こがさないようにする。
- ② 小豆が少しやわらかくなってきたら、ざらめ2～3回に分けて入れて、小豆が指でつぶれるくらい煮る。
- ③ 塩を入れて味を調える。
- ④ 餅を入れる。
※餅が固い場合は、軽く焼くか煮ておく。
- ⑤ 栗を入れて仕上げる。

