

母ながくての給食

令和元年度 3 学期号



子どもたちが楽しく給食を食べている様子が伝わってきます。

学校給食は、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることを目的としています。この給食だよりを、親子で一緒にみていただき、ご家庭でも給食について語り合ってみませんか。

お家のひとと一緒に読んでね!!

給食を食べた子どもたちは、学校給食週間のメニューを思い出して、その日の給食の味や、その日の給食の様子をお家の人へ伝えてください。



1月24日から30日は 学校給食週間 でした!

長久手市では、郷土料理や、長久手市産や愛知県産の食材を使って、給食を作りました。

1月24日(金)の献立

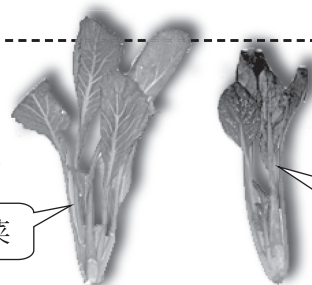
ごはん・牛乳、
ひきずり、
真菜のごまあえ、
ミニトマト



長久手市産の真菜を給食で使いました。長久手市では昔から、お正月の時期に食べられる「正月菜(もち菜)」として作り続けられてきました。給食では「ごまあえ」にしました。

成瀬ひろみさんたちが、丹精こめて作ってくださった長久手市に伝わる伝統野菜です。小松菜とよく似ている真菜について学ぶ機会になりました。

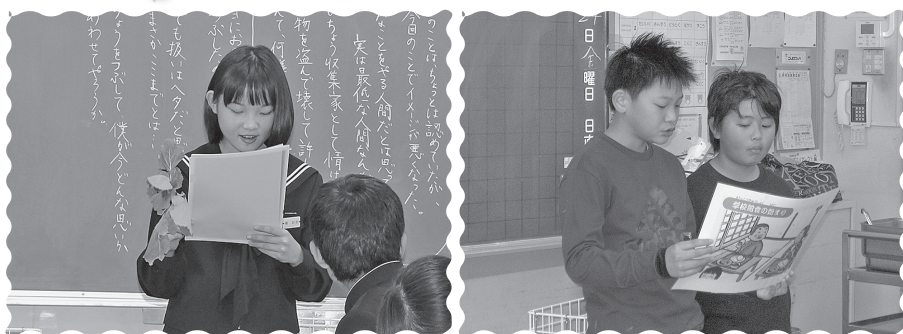
ひきずりは、鶏肉を使ったすきやき味の鍋物です。具を引きずるように自分のお皿へ運んだことからこの名がついたと言われています。この地域では、養鶏が盛んだったことから、鶏肉が多く使われています。



真菜

小松菜

給食の時間に、給食委員の児童生徒が、学校給食の歴史や長久手市産の「真菜」について発表しました。



1月27日(月)の献立

五目きしめん、牛乳、
ちくわのいそべあげ、
和風ツナサラダ、
コーヒー牛乳の素



きしめんの名前の由来について知っていますか。

昔、平たいうどんの上に、「きじ」という鳥の肉をのせて食べたことから、「きじが入っためん」が変化して「きじめん」となり、それが、現在の「きしめん」と呼ばれるようになったとか・・・他にもいろいろな説があります。調べてみるのも楽しいですよ。平たいめんは、すぐにゆでられるので、せっかちで待つことが苦手とされる愛知県の人々にすぐに気に入られたようです。

1月29日(水)の献立

ごはん、牛乳、
あいちの五目厚焼き卵、
鉄火みそ、
すまし汁



愛知県で作られた食べ物を使った『愛知の五目厚焼き卵』です。

愛知県産の食材が6つ入っていました。卵、れんこん、小松菜、にんじん、青じそ、しいたけです。

愛知県では、野菜をたくさん栽培しています。その中でも平成29年度の調査では、『キャベツ』『しそ』『ふき』『とうがん』の生産量が全国1位になっています。愛知県で作られている作物を覚えながら、食べることができましたか？

1月28日(火)の献立

あいちの米粉入りパン、
牛乳、チキンビーンズ、
ウィンナーとコーンのソテー、
フルーツミックス



愛知の米粉入りパンは、愛知県産のお米の粉を50%使用しています。もちっとしています。また、フルーツミックスゼリーの中のゼリーは、愛知県蒲郡市で育てられたみかんを使って作られたものです。蒲郡市は、みかん作りに適した温暖な土地柄です。みかんの旬の時期にとれた果汁を50%使用してゼリーにした学校給食ならではのゼリーです。

1月30日(木)の献立

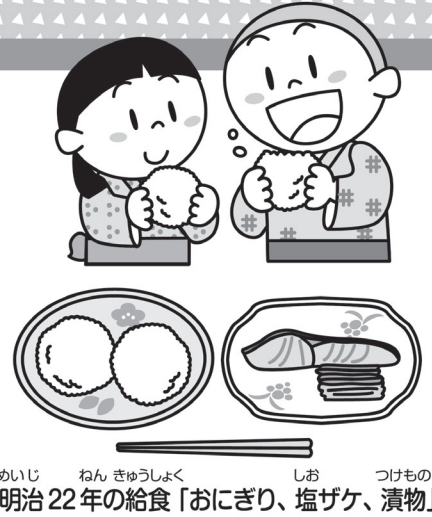
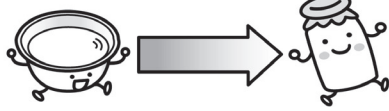
五目ごはん、牛乳、
さば八丁みそ煮、
わかめ汁、
お米のタルト



さば八丁みそ煮に使われている『八丁みそ』は、江戸時代に愛知県岡崎市の岡崎城から西へ八丁(約870m)の場所にある八帖町(はっちょうちょう)で作り始めた豆みそです。さばの魚臭さをみその風味で、おいしく食べることができます。骨ごと食べることができるように煮てありましたね。

お米のタルトは、子どもたちからのリクエストが多いデザートです。長久手市産のお米の粉をタルト製造工場に送って、作ってもらっています。お米の粉は、タルトの生地とクリーム両方に使われています。

学校給食の歴史と献立の 移り変わり



明治 22 年の給食「おにぎり、塩ザケ、漬物」

日本の学校給食の歴史は、明治22（1889）年に山形県にある小学校で、貧しい子どもたちへ昼食を無料で提供したのが始まりとされています。その後、各地で給食が実施されるようになりますが、戦争などの影響で中断されてしまいました。そして戦後、支援物資による給食再開を記念して設けられたのが、1月24日～30日の「全国学校給食週間」です。

昭和 22 年
(1947 年)

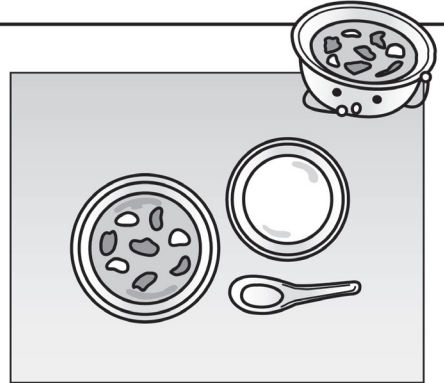


給食が再開される



昭和21年12月24日、東京都内の小学校でアメリカのララ（アジア救済公認団体）より給食用物資の贈呈式が行われ、昭和22年1月から全国約300万人の児童に対して、脱脂粉乳や缶詰などを用いた給食が始まりました。

★当時の給食「ミルク、トマトシチュー」



昭和 25 年
(1950 年)

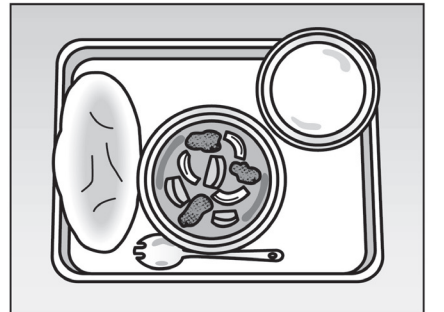


パン・ミルク・おかずの「完全給食」に



アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずがそろった給食が実施されるようになりました。

★当時の給食「コッペパン、ミルク、カレーシチュー」



昭和 38 年
(1963 年)

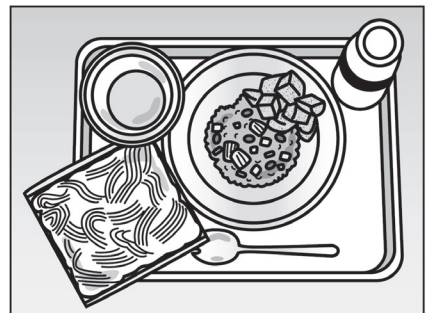


ソフトめんが登場、 脱脂粉乳から牛乳へ



ソフトめんが学校給食に採用され、メニューの幅が広がっていきました。また、昭和39～43年にかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりました。

★当時の給食「ソフトめんミートソース、牛乳、フライポテト、桃缶」



昭和 51 年
(1976 年)



米飯給食が正式に始まる



パンが中心の給食から、少しずつ米飯給食が増えていきました。当初はご飯を炊くための設備が整わず、月に数回程度の実施でしたが、米飯給食は子どもたちに大好評でした。

★当時の給食「カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵」

