



令和4年1月14日  
京丹後市立丹後中学校 徳田

## 1月17日から「給食週間」を実施します

学校給食は明治22年（1889年）に、山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、貧しい家庭の子どもに昼食を出したのが始まりとされます。その後全国に広まりましたが、戦時中は中断されました。そして戦後、昭和21年（1946年）12月24日から、東京・神奈川・千葉で全児童を対象に学校給食が再開されました。

文部科学省はこれを記念し、学校給食の意義や役割についての関心をさらに高め、理解してもらうため、冬休みと重ならないように1カ月遅らせた1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」と定めています。

京丹後市の給食では、17日から2週間にわたって学校給食週間にちなみ、全国の郷土料理や世界の国々の料理を提供します。その内容を紹介します。



### 1月17日（月） 沖縄県



ジュシーは沖縄の炊き込みご飯で、豚肉や刻み昆布が入ります。

沖縄は島国なので、もずくや海ぶどう、昆布など、海藻をよく食べます。丹後でもずくといえは三杯酢で食べるイメージですが、スープに入れてもあっさりとして食べやすいです。

また沖縄では豚肉をよく食べます。沖縄の食文化は中華料理の影響を受けて発展したため、中国と同様、「ひづめと鳴き声以外は全部食べる」と言われるほど、1頭の豚を文字通り頭から足先まで料理に利用します。

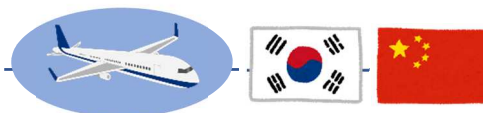
### 1月19日（水） 「たんご・食の日」 京丹後市



給食でもおなじみ、丹後のばら寿司を出します。サバのおぼろがのったばら寿司で、丹後ならではのものです。

海が近く、サバがたくさんとれた丹後では、サバを残さず、おいしく食べるためにいろいろな料理を工夫してきました。このばら寿司もその一つです。昔の人の知恵には感心させられますね。

### 1月20日（木） 韓国・中国



チャプチェは、春雨、細切りにした肉とたけのこ、同じく細切りにしたにんじん、ほうれん草等の野菜、きのこと類をごま油で炒め合わせ、しょうゆ、砂糖等で甘辛く味を付けたものです。もともとは野菜やきのこで作られていましたが、中華料理の影響で春雨が入るようになったそうです。

肉まんのもととは中国の料理です。中国の包子（パオジ）というものをもとにして日本人向けに作られたものだと思います。

裏面も見てください。





## 1月21日（金） タイ・東南アジア



ガパオライスはタイ料理のなかでも人気の主食です。ガパオライスの「ガパオ」とはバジルのひとつのことで、日本語にすると「バジルごはん」です。肉類と野菜などをオイスターソースやナンプラーなどの調味料とバジルで味付けしたものをごはんにかけて食べます。

ビーフンの原料は米粉ですが、中国ではビーフンのことをそのまま米粉と表記します。米粉は、台湾語発音でビーフンと言い、それがそのまま名前の由来になったそうです。

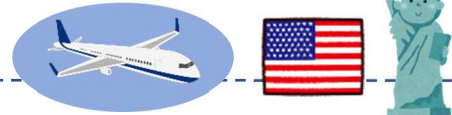
## 1月24日（月） 高知県・徳島県



高知県の郷土料理「こうしめし」の名前の由来は、年越しに食べたことから「年越しめし」が転じて「こうしめし」と呼ばれるようになったという説があります。また、「ゆず大根」には、高知県でたくさんとれるゆずを使います。

同じ四国の徳島県は、「鳴門金時」というさつまいもが有名です。それにちなんで、四国風の甘めのみそ汁にさつまいもを入れました。

## 1月25日（火） アメリカ



アメリカンドッグはソーセージに串を刺して、小麦粉などで作った衣をつけて油で揚げたものです。コンビニエンスストアや屋台などで手軽に買えるファストフードのひとつです。

本場アメリカでは、トウモロコシの粉を使っているのが「コーンドッグ」と呼ばれています。日本はトウモロコシではなく小麦粉で作ったので「アメリカンドッグ」と呼ぶようになりました。「アメリカンドッグ」は日本で生まれた言葉、「和製英語」です。

## 1月28日（金） 長崎県・宮崎県



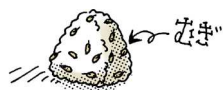
「がね」はさつまいものかき揚げです。その揚げた姿が、カニが脚を出しているように見えることからそう呼ばれています。宮崎県ではカニのことを方言で「がね」といいます。

明治時代、長崎の中華料理店の主人が、留学生のために知恵をしぼって作ったのが「ちゃんぽん」です。安くてボリュームがあり、栄養満点な「ちゃんぽん」は、たちまち長崎の中華街に広まったそうです。「ちゃんぽん」にはいろいろなものを混ぜる、いろいろなものを混ぜたものという意味があります

## 学校給食クイズ

Q1. 始まった頃の給食はどんな献立だった？

- ア おむすび、漬物、魚の塩焼き
- イ パンと牛乳
- ウ すいとん
- エ くじらの竜田揚げ



Q2. 戦後～昭和 45 年頃まで給食に出っていた飲み物は？

- ア お茶
- イ ジュース
- ウ 脱脂粉乳
- エ 牛乳



Q2 答え・・・ウ 脱脂粉乳

戦後、アメリカから送られてきた脱脂粉乳を、湯で溶かしたものが給食で出されました。食べる物が少なく、栄養が足りなかった日本人にとって、たんぱく質やカルシウムをとることのできる物でしたが、とても重要です。昭和 45 年頃に、牛乳に変わりました。

Q1 答え・・・ア おむすび、漬物、魚の塩焼き

お坊さんが一軒一軒家をまわって、お経を唱え、もらった米やお金で作られました。おむすびは麦ごはんで作られ、みそ汁などもあったそうです。

