



1月

久御山町
学校給食
研究会

1月は全国学校給食週間です



全國学校給食週間は、学校給食についてもっと知ったり、さらに充実させたり

するために定められました。

各校の給食感謝週間では、毎日の給食や食習慣をふり返り、食事と健康のかかわりや栄養について学習します。学校給食をとおして食への興味や関心を高め、生活での実践につなげてほしいと思います。

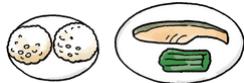


学校給食の歴史



明治22年（1889年）、山形県の忠愛小学校で貧しい子どもたちに無料でお昼ごはんを食べさせたのが学校給食の始まりです。その後、さまざまな歴史を経て今に至りますが、どの時代も子どもたちが健康に成長することを願って考え、作られてきました。

明治22年



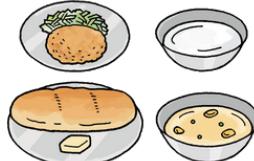
おにぎり、塩さけ、漬物

昭和22年

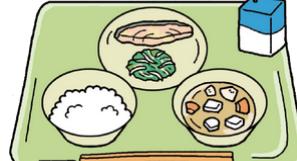


トマトシチュー、脱脂粉乳

昭和27年

コッペパン、マーガリン
コロッケ、千切りキャベツ
スープ、脱脂粉乳

現在

ごはん、焼き魚、和え物
みそ汁、牛乳

一度は戦争により学校給食が中斷しましたが、アメリカの支援により再開しました。昭和21年12月24日に給食物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」とし、のちに冬休みと重ならない1か月後の1月24日～30日が「全国学校給食週間」となりました。



せんせい

先生！ 思い出の給食を教えてください！

久御山町の先生たちに、思い出の給食を教えてもらいました。その中からいくつかの献立が給食に登場します。共感できるエピソードから、「くじら」などの知らない給食まで… 詳しくは、教室の給食カレンダーをチェックしてね♪



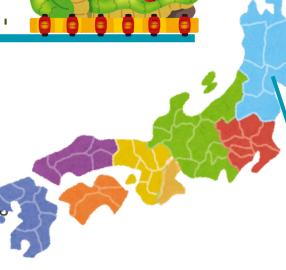


とうほくちほう 東北地方



毎月の食育の日(19日)前後に、日本のいろいろな地域の郷土料理や食材を使ったご当地を実施します。

日本のおいしさを再発見してみましょう!



東北地方にはどんな郷土料理があるの？

いぶりがっこ	だまこ鍋	きりたんぽ	青森県	せんべい汁	いちご煮	イカメンチ	
菊のおひたし	だし	納豆汁	秋田県	しだみだんご	ひつつみ汁	がんづき	
いかにんじん	こづゆ	鯉のあらい	岩手県	おくずかけ	ほっきめし	いちじくの甘露煮	
			山形県				

どんな料理か調べてみよう！



きらす炒り (宮城)

「きらす」とは豆腐を作るときのしぶりかすである「おから」の別名です。切らすに使える食材なので「きらす」と呼ばれるようになりました。



すんだケーキ (宮城)

「すんだ」は枝豆を使った宮城県を代表する郷土料理です。その名前の由来は様々な説があり、伊達政宗が陣太刀（日本刀）の柄で枝豆を碎いたなどと言われています。



芋煮 (山形)

「芋煮」の発祥は古く、1600年代半ばと言われています。船着き場で退屈をしのぐために、近くにある名産地から手に入れた里芋を使い、河原で鍋を囲んで宴を開いていたそうです。

26日 (月)

油麩丼 (宮城)

「油麩」とは、宮城県で昔から食べられている麩を油で揚げた食べ物です。冷蔵庫がなかった時代に、長く保存ができるようにと考えられました。油で揚げてあるので香ばしく、歯ごたえもあります。