

給食だより

2月

久御山町
学校給食
研究会



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。いくつかのエピソードを給食だよりでも紹介します。教室の給食カレンダーもチェックしてね♪



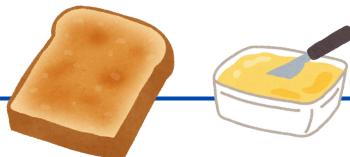
パン



佐山小学校の高学年のとき、クラスになぜかトースターがあり、班ごとに焼かせてもらっていました。こんがり焼いた食パンのおいしさを知ったのは小学校だったように思います。当時はマーガリンがついていて、とても固かったのでスープの横に置いて溶かしていたのを覚えています。今ではごはんの日が多くなりましたが、昔は月・水・木がパン、火・金がごはん、なんて感じでした。

佐山小 神村先生

週1のパン食がトーストされた食パンの日は嬉しかったです。ピザトースト、黒ごまはちみつトーストのようなちょっとオシャレなメニューでした。



佐山小 地上先生

ミルメーカー



木津川市の学校にいたときは、牛乳がビンでした。たまに「ミルメーカー」というココア味になる粉がでたときはテンションが上がりました！

御牧小 津田先生

牛乳は、ビンと三角パックの時代がありました。ミルメーカーが付く日は、ビンの牛乳をひと口飲んでいちご味かココア味の粉を入れ、長いストローでゆっくりませて飲みました。

久御山中 中山先生

ミルメーカーを牛乳に混ぜて飲むのがとても美味でした。

御牧小 梅本先生

ミルメーカーは大人気でテンションが上がっていました。普通の牛乳が大変身！

佐山小 はせべ先生

そのほか 佐山小 神村先生、久御山中 藤井先生 も思い出の給食に挙げられていました。

ほかにも…

牛乳ビンのフタでメンコをする。(夏休み明けは旅行先や帰省先のフタが出回ってなかなか楽しい)
ストーブの上の桶の中に牛乳ビンを入れて温める。

佐山小 サカイ先生



ほっかいどう 北海道



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!

北海道にはどんな郷土料理があるの?

いももち	ジンギスカン
にしん漬け	てっぽう汁
いかめし	三平汁
ザンギ	ルイベ



どんな料理か
調べてみよう!



鮭のちゃんちゃん焼き

国内で獲れる鮭のほとんどは北海道で水揚げされます。「鮭のチャンチャン焼き」の名前は「ちゃっちゃとつくれるから」、「お父ちゃんがつくるから」など色々な由来があります。

どさんこ汁

北海道の特産品である豚肉やじゃがいも、とうもろこしを使った具だくさんのお汁です。北海道のおいしさをつめこみました!

豚丼

明治時代末ごろから豚の養殖が始まった北海道。「働く農家にスタイルをつけさせたい!」と、うなぎのかば焼きのタレを豚肉の味付けに使ったことが豚丼の始まりです。

白菜の松前和え

松前藩のある北海道でとれたスルメイカや昆布を使って作られた漬物が松前漬けです。給食では、白菜を昆布で和えて再現しています。

