

# もりもり高島っ子通信

## 学校給食週間

R8.1月

今津・安曇川学校給食センター

1月26日(月)～30日(金)

「学校給食週間」とは、学校給食の意義や役割について知り、毎日おいしく給食を食べられることに感謝する一週間です。学校給食の長い歴史を振り返り、給食に携わる人たちの苦労や努力を知り、感謝の気持ちを持って給食をいただきます。

《高島市の学校給食週間テーマ》

「感謝して食べよう ～こころとからだで感じる食～」

### ①給食の始まり

明治22年(1889年)

山形県の小学校で、お弁当を持ってくることができない子どもたちのために、おにぎりなどの昼食を出したのが始まりといわれています。

献立例:おにぎり、塩ざけ、つけもの

### ②戦後の学校給食再開

昭和21年(1946年)12月24日

戦争による食料不足のため学校給食は中止されましたが、戦後、栄養不足の子どもたちのために世界の国々から小麦粉、脱脂粉乳などが贈られ、東京、千葉、神奈川で学校給食が再開されました。この日を記念して、冬休みと重ならない1か月後の、1月24日からの1週間は「全国学校給食週間」と定められました。

献立例:トマトシチュー、脱脂粉乳

### ③完全給食実施

昭和27年(1952年)

アメリカから送られた小麦等の食べ物で、パン、脱脂粉乳、おかずの「完全給食」が実施されるようになりました。脱脂粉乳は昭和40年以降に牛乳へと切り替えられました。

献立例:コッペパン、マーガリン、脱脂粉乳、くじらの竜田揚げ、せん切りキャベツ

### ④米飯給食導入

昭和52年(1977年)頃

米飯給食が導入され、学校給食メニューが多様化しました。

献立例:カレーライス、牛乳、塩もみ、スープ、くだもの(バナナ)

### ⑤現在の学校給食へ

栄養補給が目的だった学校給食は、現在では教育の一環として、子どもたちの心身の健康を支え、食について学ぶための「生きた教材」として活用されています。

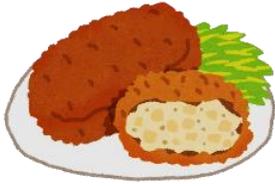
## 1月26日(月) おはなし給食 ～11ぴきのねことあほうどり～

ごはん

牛乳

11ぴきのねこのコロッケ

ごぼうサラダ ミネストローネ



11匹のねこがコロッケの店をはじめました。ところが、毎晩、売れ残りのコロッケにねこたちはうんざり。「とりのまる焼きが食べたいねえ」と夢見ていると、そこへ1羽のあほうどりがやってきました。「コロッケを1個わけてくれませんか」ねこはあほうどりがお腹いっぱいになるほどコロッケをあげました。あほうどりは自分の国の兄弟にコロッケを食べさせたいと言いました。とりのまる焼きを食べたいねこたちは、気球に乗って海の向こうの島へ行きました。島では、10羽のあほうどりと、おどろくほどの大きな1羽のあほうどりがいました。ねこたちは、とりのまる焼きどころではなく、あほうどりがコロッケをいくらでも食べるので、コロッケ屋さんが大忙しになりました。

## 1月27日(火) 未来へ伝える食



### ～高島デー・もりもり高島っ子の日～

アメノイオごはん 牛乳

野菜とじゃこのかき揚げ

田舎汁

お米のババロアみかんソース

#### ◆アメノイオごはん

「アメノイオごはん」とは、ビワマスを1匹まるごと炊き込んだごはんのことで、ますめしともいわれます。秋に産卵のために川へ上ってくるビワマスを食べるために、昔の人が考えた料理です。

#### ◆野菜とじゃこのかき揚げ ◆田舎汁

高島市でとれたさつまいも、だいこん、ねぎを使っています。

## 1月28日(水) からだで感じるおいしい食

ごはん 牛乳

鶏肉の塩麴焼きレモン風味

万木かぶのサラダ

冬野菜のみそ汁

### ～発酵食品について知ろう～

#### ◆鶏肉の塩麴焼きレモン風味

塩麴とは、米麴と塩、水を発酵させて作られる調味料です。

#### ◆万木かぶのサラダ

高島市で作られた万木かぶ、酢、しょうゆを使っています。

#### ◆冬野菜のみそ汁

みそ汁に高島市産大豆で作られたみそを使っています。

## 1月29日(木) みんなで一緒に楽しい食 ～リクエスト給食～

ごはん 牛乳

ソースたっぷりとんかつ

ボイルキャベツ

野菜たっぷり坦々豚汁

ガトーショコラ

### 『おなかいっぱい～い給食』

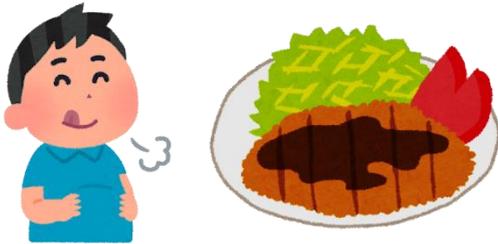
今津中学校3年生の亀田美憂さんが考えた献立です。  
食べ盛りの子どもたちがお腹いっぱいになるように工夫された献立です。

#### ◆ソースたっぷりとんかつ

子どもたちに人気のとんかつにすることによって、給食を残さず食べられます。

#### ◆野菜たっぷり坦々豚汁

野菜が苦手な子どもでも食べられるように、坦々豚汁を考えました。



## 1月30日(金) 日本全国味めぐり 第2弾『奈良県の料理』

古代米ごはん 牛乳

鶏肉の竜田揚げ

きらずの煮物

飛鳥汁

#### ◆古代米ごはん

古代米は2000年以上前に日本に伝わったとされ、今日は高島市でとれた黒米を使用しています。

#### ◆鶏肉の竜田揚げ

しょうゆなどで下味をつけたから揚げがもみじ色をすることから、奈良県の紅葉の名所である「竜田川」にちなんで名づけられたそうです。

#### ◆きらずの煮物

きらずの煮物は、おからの煮物のことです。奈良県ではおからを「財布が空になる」という響きを嫌い、お金が切れないようにと願いを込めて「きらず」と呼ぶようになったといわれています。

#### ◆飛鳥汁

飛鳥汁は約1400年もの歴史がある郷土料理で、飛鳥時代に古代中国から牛乳が伝わりました。その後、みそ汁に牛乳を入れて食べられるようになり、これが飛鳥汁のルーツだといわれています。今日は牛乳の代わりに豆乳を入れて提供します。

