

習志野市学校給食センター 令和6年1月号 保護者用

あけましておめでとうございます。新年を迎え、新たな目標やがんばり たいことなどを決めた人も多いのではないでしょうか。まだ決めていない 人は、今年の干支である「たつ(辰)」にちなみ、給食の「たつ(達)」人を目 指してみませんか?

今月は、「学校給食调間」がテーマです。



### 1/24~1/30全国学校給食週間給食の歴史&献立

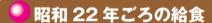
学校給食の起源は、明治 22(1889)年にさかのぼります。山形県の大督寺というお 寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこられない子供たちに、昼食を無償で提供 したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料 不足などの影響で中断されてしまいました。

戦争が終わっても食糧不足は続き、子供たちの栄養 状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める



声が高まりました。

アメリカの LARA(アジ ア救援公認団体)から 送られた物資を使い、 昭和 22(1947)年 1 月 に給食が再開しました。





どの物資を使って 給食が作

脱脂粉乳や缶詰な

トマトシチュー・ミルク

#### 昭和 25 年ごろの給食



アメリカから寄贈さ れた小麦粉を使っ て、パン・ミルク・ おかずの完全給食 が始まりました。

コッペパン・ミルク・カレーシチュー

#### 昭和 40 年代ごろの給食



パンの種類が増え、 めん類も提供され るようになりまし た。脱脂粉乳のミ ルクは牛乳へと切

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

#### 🍑 昭和 50 年代ごろの給食



給食の主食はパン が中心でしたが、昭 和51年に米飯が正 式に導入され、献立 の内容も豊かになっ

(0 0

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

★ 子どもたちを取り巻く食環境が変化する中で、平成 17 (2005) 年に 「食育基本法」 が成立。平成20(2008)年には、学校における食育の推進を図る観点から「学校給 食法 | が大幅に改正されました(2009年4月1日施行)。

時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子供たちを大切に 思う気持ちが詰まっています。そんな思いを感じて、おいしくいただきましょう。

### 学校給食週間献立は「給食で世界の味覚体験」です

#### 1月24日(水) フランス

#### 「クリームコロッケ」「ポトフ」

ベシャメルソースを使ったクリームコロッケのこ とを「クロケット」といい、フランス発祥の揚げ物 です。パリパリと音を立てるという意味のある 「クロケー」が語源となっています。

「ポトフ」はフランスの家庭料理の一つで、火に かけた鍋という意味があり、肉や野菜をじっくり 煮込んだ料理です。

#### 1月26日(金) アメリカ 「チキンガンボ」「マカロニチーズ」

昭和 61 年に習志野市は、アメリカ合衆国アラバ マ州タスカルーサ市と姉妹都市を結びました。 「チキンガンボ」は、タスカルーサ市のあるアメリ カ南部の家庭料理で、「ガンボ」はオクラのことで す。

「マカロニチーズ」はアメリカの家庭料理で、学 食の定番メニューです。

#### 1月25日(木) 日本(千葉県)

#### 「いわしのかばやき」「豚汁」「ごまあえ」

千葉県の特産品を使った献立です。主食十主 菜+副菜+汁物とバランスのよい和食となって います。

#### 1月29日(月) 韓国

#### 「コンナムルパプ」

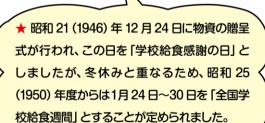
韓国の家庭料理です。「コンナムル」は豆もや し、「パプ」はごはんという意味です。コチュジャ ンを使った甘辛ダレがごはんに合います。

#### 1月30日(火) イタリア

#### 「リボリータ」

イタリアのトスカーナ地方で冬によく食べられて いる伝統的スープ料理です。





★ 昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立し、 学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動と して位置づけられるようになりました。

#### ☆給食レシピ【ツナマヨキャベツ 4人分】

- キャベツ・・・1/8個(130g)【5mm~1 cm程度に短冊切り】
- ·にんじん···3cm(30g)【千切り】
- ·玉ねぎ ···1/4個(30g)【スライス】
- ・ツナ ・・・ 1/2缶(35g)※ツナは好みで1缶使用してもおいしいです。

#### (調味料)

・ごま油 ・・・小さじ1/2(2g) ・さとう ・・・ 小さじ1/3(1g) ・マヨネーズ・・・大さじ1と1/2(18g) ・しょうゆ・・・小さじ1/6(1g)

・酢 ・・・小さじ1/5(1g) ・こしょう・・・ 少々

·塩 ··· 少々

#### 〈作り方〉

- ① キャベツ、にんじん、玉ねぎを切る。給食センターでは茹でていますが、家では電子レンジ600W1分~1分30秒にかけて、塩もみ(上記以外)して水気を切っても良いと思います。
- ② 調味料は混ぜておきます。
- ③ ①の野菜と②の調味料を混ぜ合わせ、和えます。 ※調味料については、味を見ながら調整してください。 お好みに合わせてマヨネーズの量を多めにしてもおいしいです。

#### ☆給食センターより☆

年末年始はイベントや行事が多く、クリスマス料理や、おせち等の日本の伝統的な料理を味わったことと思います。給食では年間を通じて行事食や季節の食材を大切にしています。友達と共に食体験を分かち合える貴重な場と考えています。また、学校と離れている給食センターですが、月に1回程度、栄養士が給食時間に学校へ訪問して子供たちの様子を見たり、給食についてお話をしています。他にも行事やマナーなどの視聴覚資料を作成し学校へ配信したり、食育の授業をしたりしています。様々な取り組みを通して、子供たちの健康な成長を願っています。

#### <sup>はる ななくさ</sup> 春の七草

1月7日は人日の節句、 1月7日は人日の節句、 この日に七草がゆを食べる習慣があります。



## お正月のたべもの

# 言葉パブルジ



