

1月給食だよ！

2020. 1. 30 No.9
文責：菅沼

黒潮町立学校給食センター

令和初の新年が明けましたね。今年も引き続き、安心・安全・おいしい給食づくりに励みます。
3学期は1年間のまとめとなる大事な時期ですが、インフルエンザやノロウィルスなどの感染症が流行する季節のため、体調管理には気をつけたいですね。手洗い・うがい・マスクなどで予防することはもちろん、早寝早起きで生活リズムを整え、栄養バランスのとれた食事でお病気に負けない強い体づくりをしましょう。

1月の給食目標は

『給食の歴史や文化について考えてみよう』です。

1月24日～30日は、**全国学校給食週間**です！

給食の移り変わり・・・



学校給食は、明治22年(1889年)に山形県の忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない児童を対象に、無償で昼食を提供したのが始まりです。その後、戦争の影響で学校給食は一時中断となりましたが、戦後、アメリカ等の援助を受けて学校給食が開始されました。この日が12月24日だったため、この日を記念して12月24日から学校給食週間としたかったようですが、大体の地域でこの頃から冬休みに入ってしまうことから、ひと月後の1月24日～30日は全国学校給食週間として、給食が食べられることに感謝する取組を各地域で行っています。

黒潮町の学校給食のあゆみ

- 昭和36年9月 佐賀地区の小・中学校でミルク給食開始 (脱脂粉乳)
- 昭和43年5月 佐賀地区の小・中学校で完全給食開始
- 平成21年6月 大方中学校で完全給食開始
- 平成25年5月 大方地区の小中学校で完全給食開始 (黒潮町全域で完全給食開始)

平成25年5月7日の給食



- 五目ちらしずし
- 牛乳
- 子持ちししゃも
- ピーマンの塩昆布和え
- すまし汁
- かしわ餅

給食紹介

●○1月17日 防災献立●○

- かぼちゃごはん
- 牛乳
- ゆず香るブリ口大根(缶詰)
- すいとん



毎月1回の缶詰メニューでは、缶詰に食材や調味料を足してアレンジしていますが、年に一度は缶詰を児童・生徒が開けてそのまま食べる機会を設定しています。小学校1年生には少し難しかったかもしれませんが、こわごわながらも上手に開けることができました。缶詰をそのまま食べることに抵抗があるかな？とも思いましたが、学年が上がるほどに抵抗なく、食べることができていました。今回は、かぼちゃごはんとすいとんを合わせましたが、このかぼちゃごはんに苦戦する児童・生徒が多かったです。災害時にも食べられるものがあれば何でも食べて、しっかり生き抜くことができるようになってもらいたいですね。

ひとこと返信を紹介します！

- いつもおいしい給食をありがとうございます。
給食がとても楽しみな様子です。なかでもサラダがとてもおいしいそうで、“給食のサラダを作って～”とよく言っています。一緒に作れるレシピを教えてくださいましたらうれしいです。

サラダがおいしいと言ってもらえると、とてもうれしいです。
給食で作るサラダはすべて一度火を通し、急速冷却してから脱水器で水を絞ります。
家庭でこの作り方をするのは難しいですが、給食のサラダをぜひご家庭でも作ってみてください。

大根ツナサラダ

●材料(4人分)●

- だいこん・・・280g
- きゅうり・・・120g
- にんじん・・・30g
- ツナ・・・25g
- A {
 - 酢・・・・・・・・小さじ4
 - 砂糖・・・・・・・・小さじ3
 - 薄口しょうゆ・・・小さじ1と1/2
 - 塩・・・・・・・・ひとつまみ
 - こしょう・・・・少々
 - サラダ油・・・・小さじ1/2

●作り方●

- ①だいこん・きゅうり・にんじんは千切にし、さつと湯通ししてから水気を絞る。ツナは缶からあけて余分な油をしぼっておく。
- ②サラダ油以外のAの調味料を泡だて器で混ぜ合わせる。砂糖と塩が溶けたら、サラダ油を加えてさらに混ぜる。
- ③①の材料と②のドレッシングを合わせてできあがり。

地域の伝統食 探訪

in 集落活動センター北郷

黒潮町の学校給食が掲げる7つの目標の中に、『伝統的な食文化について理解を深める』というものがあります。地域でこれまで作られてきた食べ物、食べ方、調理方法などを次世代にも伝えていきたいということから、今年度は「集落活動センター北郷」を訪ねました。

集落活動センター北郷は、旧北郷小学校を利用した施設です。

旧北郷小学校に、集落活動センター北郷と併設されているあつたかふれあいセンター北郷では、「むかしの生活をとりもどす」、「居場所をつくる」という目的のもと、「生きがいがづくり」を提供する場所として、さまざまな活動に取り組まれています。

↓ 教室は改装されていました。



↓ 廊下には、利用者している方々の写真が並んでいました。



今回は、集落活動センター北郷で偶数月の第3水曜日に開催されている『屋台村』というイベントで提供される料理について、調理講習を受けてきました。



『屋台村』は、「夕食を一緒に食べよう」というコンセプトのもと、踊りやカラオケも楽しめる夕食会です。毎回このイベントには、地域内外から70人くらいの参加者が集まるそうです。この日も、朝から会員の方が作られたたくさんの料理が並びましたが、あっという間に売り切れていきました。

おひたし →
昔ながらのてぬぐいで作られた絞り袋で野菜の水分を絞っています。



← からあげ
卵がたっぷり入った、コクのある香ばしいからあげです。

柿なます →
「この柿どうする?」「なますがえいがやない?」その場で決まったメニューです。



他にも、ここでは紹介しきれないくらいたくさんのお料理を教えてくださいました。お料理を教えてくださいただ中で、「失敗しながら学ぶ」と、あつけらかんと話されていたことがとても印象的でした。失敗は、こんなに素敵な場や料理を生み出すために必要なプロセスなのかもしれないと感じました。ここで学ばせていただいたことをまた給食に活かしていきたいと思えます。

お知らせ

1月分の給食費の振替日は、**1月31日(金)**です。
通帳等での残高確認をよろしくお願いいたします。



ひとこと返信

給食に関する疑問や質問、感想など、気軽にお寄せください。
学校 年 組 名前

きりとり

