



給食感謝週間(全校学校給食週間)について

—『学校給食記念日』とは?—



学校給食の始まり

明治22年(1889年)山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の忠愛小学校で先生が、貧しい子どもたちを救うために昼食を出したのが学校給食の始まりと言われています。

戦争で中断

その後、学校給食は全国に広がりましたが、昭和19年(1944年)、戦争が激しくなり、食べ物も不足したので、学校給食は中断してしまいました。



学校給食の再開

戦後の食糧難により、栄養失調の子どもがたくさんいました。そのような子どもたちを救おうと、ユニセフやララ(アジア救済公認団体)から小麦粉や脱脂粉乳などの食糧が送られてきました。これらの物資のおかげで、昭和21年(1946年)12月24日に学校給食が再開されました。

この日が給食始まりの『学校給食記念日』です。12月24日が、冬休みと重なるため、1ヶ月遅らせた1月24日からの1週間を給食感謝週間として、学校給食の意義について理解し、感謝の心を育むための取り組みが全国の学校で行なわれています。



食べ物に感謝

世界中では、今でも食べるものが無く、栄養不良に苦しんでいる子どもたちが、たくさんいます。みんなで給食を食べられることが、どれほど幸せなことか、考える機会にしましょう。

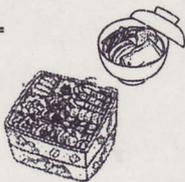


給食の献立テーマ 伝統的な日本食を取り入れる(魚、野菜中心)~世界の料理も取り入れる~

行事食(正月献立)

9日(金)

赤飯
そう煮
田作り
みかん



郷土食

13日(火)

ちゃんぽん

(長崎県)

食育の日

19日(月)

ごはん
かんと煮
こまつなごまあえ
ツナ大豆ふりかけ

20日(火) ☆酢豚☆ (中国)

材料(4人分)

豚肉角切り	120g
しお	少々
こしょう	少々
かたくり粉	大さじ2
揚げ油	適量
にんじん	100g
たまねぎ	260g
ピーマン	50g
たけのこ水煮	70g
干しいたけ	5g
いため油	小さじ1
さとう	大さじ2
酢	小さじ2
濃口しょうゆ	大さじ2
ごま油	小さじ1/2
かたくり粉	小さじ1
中華スープの素	小さじ1
水	140cc



酢豚という呼び名は日本人がつけた呼び方だそうです。中国語では、古老肉(グウラオロウ)などと呼ばれています。

作り方

①材料を切る。

にんじん…5ミリちょう切り
たまねぎ…縦横 1/2 2センチ巾

ピーマン…せん切り

たけのこ…たんざく切り

干しいたけ…水でもどし、1センチ角

②豚肉は、しお、こしょう、かたくり粉をつけて、160℃~180℃の油で揚げる。

③にんじんはかためにゆでる。

④釜を熱し、油を入れ、にんじんを入れ炒め、さらに、たまねぎ、たけのこ、干しいたけ、ピーマンを入れ分量の水、中華スープの素、さとう、す、しょうゆを入れて煮る。

⑤④の中に水どきしたかたくり粉、さらに油で揚げた豚肉を入れ、ごま油を入れ、仕上げる。