

きゅうしょくだより 1月



平成26年度
栃木市都賀学校給食センター

♥1月19日から23日は学校給食週間です。♥



毎日なげなく食べている給食ですが、みなさんが食べるまでには、食べ物を作る人や運ぶ人、調理する人など、食べ物にたずさわる多くのひとびと人々の手がかかっています。

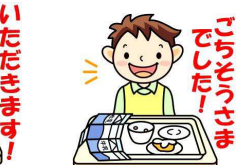
食べ物に感謝して、できるだけ残さず食べるようにしましょう。

◆ 感謝して食べましょう。 ◆

わたしたち人間は、植物や動物など命あるものを「たべもの」として、その栄養をもらって食べることで生きています。その食べ物の命をいただくことを許してもらるのが「いただきます」のあいさつです。そして、食べ終わったら食べられることに感謝して「ごちそうさまでした」といいます。

これらのあいさつをきちんとすることが、感謝して食べることの第一歩ですね。

また、他にも「食べ物をそまづにしないで、残さず食べること」や「きちんと後かたづけをすること」「家で食事の準備をてつだうこと」など、感謝の方法はいろいろあると思いますので、さがしてやってみましょう。



◆ 栃木市産黒豆煮 ◆

お正月の料理の一つ黒豆は、今年もまめに元気に過ごせるようにという願いをこめて食べられます。

1月9日(金)の黒豆は、栃木市大平町で作られた黒豆の煮物です。

黒豆は、「畑の黒いダイヤモンド」と呼ばれています。たんぱく質が豊富で、栄養がたっぷり、甘みのあるおいしい豆です。黒豆を食べて、今年も元気に過ごしましょう。



(11月に枝豆として給食に登場)



黒大豆の畑

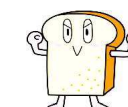


枝豆のなっている様子

栃木市産の
ふるさとの味
です!



< 給食の歴史を知ろう! >



* 給食のはじまり(今から125年前)

やまがたけんつるおかし ちやあいしょうがっこう、まず 山形県鶴岡市の忠愛小学校で、貧しい子どもたちに学校給食が実施されました。献立は、「おにぎり・

・焼き魚・漬物」で、無料で実施されました。

* 戦後の学校給食 再開

戦後の食糧難の中、アジア救済公認団体の援助で、学校給食が実施されました。

1月24日を「学校給食記念日」としました。

* コッペパンの給食

パンの給食が中心で、ミルクは脱脂粉乳をお湯で溶いたものでした。鯨肉の竜田揚げも昭和40年代まで、牛肉や豚肉のかわりに出ていました。

* ソフトめんの給食

ミルクが牛乳になり、ソフトめんが給食に登場しました。果物の缶詰なども給食に出るようになりました。

* 米飯の給食

米飯給食が始まり、おかずの種類が増えました。

* 現在の学校給食

主食はごはんやパン、おかずは和風・中華風・洋風と種類も豊富です。地場産物の野菜や肉などをたくさん使った給食です。

