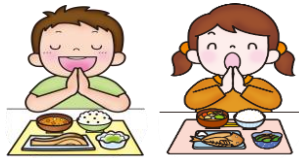




あけましておめでとうございます。今年も子供たちの健康を願いながら、おいしくて安全な給食の提供に努めていきたいと思っています。よろしくお願いします。



1月24日～1月30日は
全国学校給食週間です！

給食では、地場産物を活用した料理をとりいれています。

日本の学校給食は、明治22年(1889年)に山形県の私立忠愛小学校で、貧しくて昼食を準備できない子供のために、無償で提供されたのが、始まりと言われています。その後、戦争などで一時中断しましたが、第2次世界大戦後再開されました。現在の学校給食は、適切な栄養摂取で、成長期の子供たちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるための役割を果たしています。

給食の移り変わり 《戦後(昭和20年以降)、時代とともに給食の献立内容が変わりました。》

昭和35年(1960年)



献立は、パン・バター・脱脂粉乳・鯨肉の竜田揚げです。安価な鯨肉が、よく出されていました。

昭和40年(1965年)



献立は、パン・マーガリン・牛乳・魚フライ・マカロニサラダです。このころ、脱脂粉乳から牛乳になりました。

現在の給食



現在は、米飯給食が週3～4回になり、郷土料理や地場産物を使った献立なども取り入れられています。

食育のすすめ

「いただきます」=命に感謝
「ごちそうさま」=人に感謝



『いただきます』は、自分たちが生きるために、生き物の命をいただくことに感謝する意味がこめられています。

『ごちそうさま』は、食事を作るために、食べ物を育てたり、集めたり、料理をしたりしてくださり、ありがとうございましたという意味があります。

給食を作る調理員さんたちは、みんなが楽しく、おいしく食べて、元気に成長してくれることを願いながら、愛情をこめて一生懸命に調理をしています。残さず食べることや好ききらいしないことは作ってくださる人たちに感謝することになります。

茨城県の郷土料理 めっぺ汁(4人分)

| 材 料 | 分量 | 切り方 | |
|--------|-------|--------|--|
| 油あげ | 20g | 短冊切り | ① 煮干しでだしをとる。 ②ねぎ以外の材料を入れ、煮る。 ③ 煮えたら、調味料を入れ、ねぎを散らす。 |
| れんこん | 60g | 1cm角切り | |
| にんじん | 30g | 1cm角切り | |
| だいこん | 40g | 1cm角切り | |
| さといも | 60g | 1cm角切り | |
| 板こんにゃく | 40g | 1cm角切り | |
| しめじ | 30g | ほぐす | |
| ねぎ | 20g | 小口切り | |
| しょうゆ | 大さじ1 | | |
| 塩 | 少々 | | |
| 酒 | 小さじ1 | | |
| だし用煮干し | 適量 | | |
| だし汁 | 600cc | | |



茨城県石岡市では、関東の三大祭りのひとつであるお祭りの時のおもてなし料理としてふるまわれていたそうです。各家庭でたくさん作り、何日かけて食べられていたといわれています。