



1月 きゅうしょくだより



だざいふしがっこうきゅうしょくかい
太宰府市学校給食会

1月24日から30日は、全国学校給食週間です！

戦争により中断していた学校給食が昭和21年12月24日に再開したことを記念してこの給食週間が始まりました。
冬休みと重なるため、1か月後の1月24日を「学校給食記念日」とし、1月24日からの一週間を「全国学校給食週間」としています。学校では、食べ物や給食作りに関わる方たちへの感謝、食べることの大切さを考える期間にしています。

☆知っていますか？ちょっと昔の給食

①脱脂粉乳

戦後、給食が再開されるときに外国から支援物資として送られたのが始まりで、この脱脂粉乳とおかずの組み合わせでした。



②瓶牛乳

福岡県では、昭和47年に脱脂粉乳から牛乳になりました。始めは瓶に入った牛乳でした。

※筑紫地区では瓶が割れて危険、重いなどの理由で紙パックになったようです。

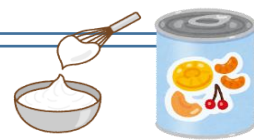


④くじら



今では高級品の鯨ですが、昭和45年ごろまでは、価格が安く栄養価が高いことから、子どもたちの健康を育む重要な食材としてカツや竜田揚げなどにして食べられていました。

⑤フルーツクリーム



昭和の終わりごろに太宰府市や筑紫野市などで出されていた缶詰のフルーツとホイップクリームをあえたものです。

当時の栄養士によると機械を持った業者の方が施設を回ってクリームを泡立てていたそうです。

③主食はパン

脱脂粉乳と一緒に支援物資として送られたのが小麦粉でした。その小麦粉を使って給食で提供されたのが「コッペパン」です。

昭和51年に米飯給食が正式に導入されるまでは、給食の主食はパンだけでした。



ご家庭でも保護者の方の子ども頃の給食の思い出について、食卓でお子さんと話をしてみても、いかがでしょうか。



- 好きだった給食は？
- 給食の時間の印象深い出来事は？
- 今の給食と同じところ、違うところは？



～各小学校での学校給食週間の取り組み～

- 給食の調理の様子ビデオ放送を見て、給食ができるまでの過程を理解し、給食の準備や給食に向き合う姿勢を見直すようにする。
- 給食委員会で給食の歴史を知らせる活動を行う。
- 調理員さんへ感謝の気持ちを伝えるメッセージを作成する。

給食の献立より

☆わけぎときゅうりのぬた☆

わけぎは、ねぎと玉ねぎの間にできた野菜で、ねぎに似ていますが、甘みが強いのが特徴です。福岡県でもたくさん栽培されています。
酢味噌であえた料理のことを「ぬた」と言います。

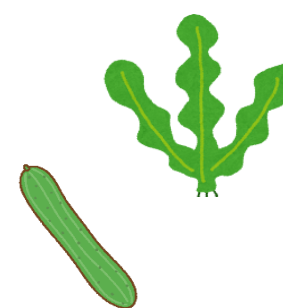
<材料(4人分)>

わけぎ	1束
カットわかめ	5g程度
きゅうり	1本
砂糖	小さじ1
酢	小さじ1
こめ	大さじ1

※調味料はお好みで調整してください。

<作り方>

- ① わけぎとわかめを熱湯でさっと茹で、水で洗い、水気を切る。
- ② ①のわけぎを3cmの長さに切る。
- ③ きゅうりは輪切りにし、塩もみしておく。
- ④ 砂糖、酢、米みそをあわせて、酢味噌を作る。
- ⑤ わけぎ、わかめ、きゅうりを④の酢味噌で和える。



(給食1人分) 熱量 20kcal たんぱく質 0.8g 食塩相当量 0.4g