



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。

☆ 学校給食の献立の移り変わり ☆

明治22年	昭和27年頃	昭和52年頃	現在の給食
おにぎり 塩ざけ 漬物	コッパン ジャム 脱脂粉乳 くじらの竜田揚げ せん切りキャベツ	カレーライス 牛乳 塩もみ くだもの(バナナ)	行事食や郷土料理、世界の料理などバラエティ豊かになりました。バランスのよい食事のお手本になるように、給食は教材としての役割も担っています。
山形県の忠愛小学校 でお弁当を持ってこられない児童に、昼食として提供したことが、学校給食の始まりと言われています。	外国から支援物資が贈られ、全国でパン・脱脂粉乳(ミルク)・おかずの給食が行われました。	パンが中心の給食から、少しずつ米飯給食が増えていきました。月に数回の米飯給食でしたが、とても人気がありました。	

ご家庭でも保護者の方の子どもの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。



- ・ 大好きだった給食のメニューは？
- ・ 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？



～〇〇小学校での学校給食週間の取り組み～

- 給食の調理の様子のビデオ放送を見て、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

☆ すいとん ☆

すいとんは、小麦粉と水を練った生地を団子状にし、汁物に加えて煮込んだ日本の伝統料理です。戦時中には米の代用品として全国に広まりましたが、その当時の具材は野草とさつまいもくらいだったそうです。給食では、ちくわや野菜をたっぷり入れてアレンジしています。

<材料(4人分)>

- | | | | |
|----------|-----------|--------|-----------|
| ちくわ | 2本(60g) | 里芋 | 中2個(100g) |
| 小麦粉(中力粉) | 60g | ごぼう | 1/4本(50g) |
| 塩 | 少々 | 昆布 | 適量 |
| 水(団子用) | 50cc | かつお節 | 適量 |
| 人参 | 1/2本(50g) | 水(だし用) | 500cc |
| 大根 | 2cm(50g) | 酒 | 小さじ1 |
| 白菜 | 2枚(100g) | 濃口しょうゆ | 小さじ2 |
| 小松菜 | 1/4袋(50g) | 塩 | 小さじ1/3 |

<作り方>

- ① Bの昆布とかつお節、だし用の水でだしをとる。
- ② 人参、大根、里芋はいちょう切り、ごぼうはささがき、白菜、小松菜は1cm幅くらいに切る。ちくわは輪切りにする。
- ③ Aの小麦粉、塩、団子用の水をボウルに入れてこねる。
- ④ ①のだし汁に人参、大根、里芋、ごぼうの順に入れて煮る。
- ⑤ 野菜がやわらかくなったら、白菜とちくわを入れて煮る。
- ⑥ 調味料を入れて、③の団子を食べやすい大きさにちぎり、汁に入れる。団子が煮えたら、小松菜を入れてできあがり。



※調味料はお好みで調整してください。