



かんざき給食だより

神崎市学校給食共同調理場

2024. 1 . 9

1月号 (No. 11)

1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。

この週間は、「学校給食の意義、役割等について児童生徒や教職員、保護者、地域住民の理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実発展を図ること」を目的としています。

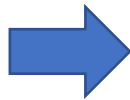
昭和20年に戦争が終わり、昭和21年12月24日に東京、神奈川、千葉の3都県の学校で試験的に給食が始まりました。それ以来、12月24日を「学校給食感謝の日」と定めていましたが、冬休みと重なるため、1月24日を「学校給食記念日」とし、1月24日から30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。

昔の食器

アルマイトという金属の食器でした。プラスチックになりました。牛乳は瓶に入っていました。

今の食器

陶器のところもあります。牛乳は紙パックに入っています。



給食の食器だけでなく、献立もずいぶん変わりました。

1月24日に昔の給食を再現するので、今の給食と比べてみましょう！

インターネットで検索してみると年代ごとの献立も知ることができますよ。

給食週間中の献立の紹介



1月24日 昔の給食 麦ご飯 魚の塩焼き たくあん和え 里芋の味噌汁

日本で初めての給食は、今から120年ほど前に山形県の忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない貧しい子どもたちのために始められた。

1月25日 沖縄県の料理 ご飯 沖縄うどん ふーちゃんぷるー

ちゃんぷるーは沖縄の方言で、「ごちゃ混ぜ」という意味で、豆腐や豚肉・卵・野菜などを炒めて作る料理。

1月26日 佐賀県の郷土料理 ご飯 がめ煮 かけ和え

がめ煮 豊臣秀吉が朝鮮出兵した時に誕生したと言われており、その頃はすっぽんを入れて作っていたためがめ煮と呼ばれるようになった。

かけ和え 魚介類と大根やわかめなどを酢味噌で和えた料理で、がめ煮と共に祝い席などで出される。



1月29日 韓国料理 ご飯 スンドゥブチゲ チャプチェ

チャプチェ 韓国の家庭料理として親しまれていて、結婚式や誕生日などのお祝いにも欠かせない料理。

スンドゥブチゲ 柔らかい豆腐を辛いスープで煮込んだ鍋料理。



1月30日 スペイン料理 パエリア スペイン風サラダ にんにくのスープ

パエリア スペインのバレンシア地方の郷土料理で、大きくて平たいフライパンで、お米と魚介類・肉類・野菜類などを一緒に炊いた料理。サフランを入れて炊くのでご飯が黄色く仕上がるのが特徴。