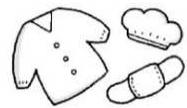


給食だより

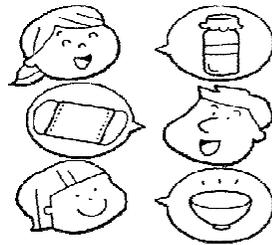


令和7年 1月 給食週間号
唐津市西部学校給食センター



1月24日から30日は

全国学校給食週間

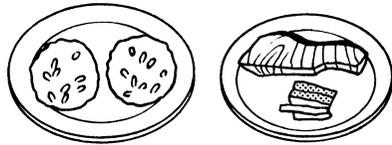


全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の充実をはかることを目的として定められました。

学校給食は、栄養バランスのよい食事で成長期にある子ども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つけるために重要な役割を果たしています。ぜひこの機会に、ご家族でも給食についての話をしてみてください。

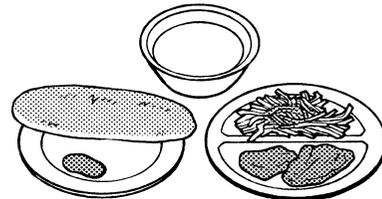
学校給食の歴史

明治22年



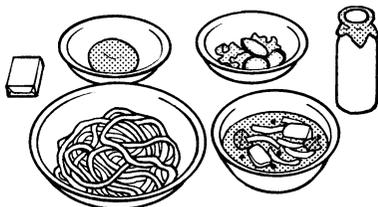
おにぎり 塩ざけ 菜の漬物

昭和27年



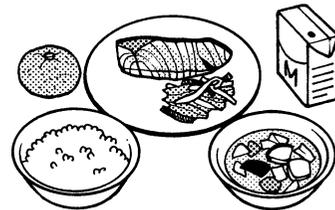
コッペパン ミルク（脱脂粉乳） 鯨肉の竜田揚げ せんぎりキャベツ ジャム

昭和40年



ソフトめんのカレーあんかけ 牛乳
甘酢あえ 果物（黄桃） チーズ

今の給食



地場産物を活用したさまざまな献立
がつけられています。

給食週間のメニューをご紹介します。



1月24日 ごはん・牛乳・豚汁・たくあんのごま和え

1月24日は「給食記念日」です。日本で最初の給食は、おにぎり・焼き魚・漬物などでした。その頃の給食にちなんで献立です。飽食の時代となり、食べ物に不自由することは少なくなりました。しかし、日本の食料自給率はとても低く、多くの食べ物を外国からの輸入に頼っています。今日の給食が、物足りないと感じる人もいるかもしれませんが、食べ物が当たり前にあることへの感謝の気持ちを持っていただきましょう。

1月27日 ごはん・牛乳・いり焼き・大学芋・焼きのり

「いり焼き」は、肥前町や佐志などで昔から食べられていた郷土料理です。

牛肉のかわりに鶏肉を使ったすき焼きのようなものです。昔、鶏肉はとてごちそうでお祝いの時などに食べられていました。はじめに鶏肉を炒めて作るので「炒（い）り焼き」という名前がつけました。

1月28日 ごはん・牛乳・くじらのケチャップ煮・昆布和え・じゃが芋のみそ汁

「くじらのケチャップ煮」が登場します。唐津市呼子地区は江戸時代以降に国内有数の捕鯨基地としてにぎわった歴史があります。今では「イカ」と「朝市」が有名ですが、当時の屋敷跡や鯨を使った珍味もあります。当時の鯨漁では、鯨肉はもちろんのこと、鯨油や皮、骨、ひげにいたる全ての部分を余すことなく利用していました。今でも鯨の供養のための塚や墓が残っています。鯨の命を奪って生計を立てることに対する感謝と弔いを込め、当時の人々は鯨を供養したのです。

1月29日 ごはん・牛乳・かしわご飯の具・

れんこんとひじきのサラダ・豚肉と白菜のスープ

「かしわご飯」は、唐津市内各地区で昔から食べられている郷土料理です。

「かしわ」とは、鶏肉のことです。他にも、「さくら＝馬肉」、「ぼたん＝いのしし肉」、「もみじ＝鹿肉」という日本には直接的でない肉の呼び方があります。

歴史の中で「肉を食べることが禁止」されていた時代がありました。しかし、狩猟の時代から鹿肉や猪肉を食べてきた人々はお肉が食べたいので、こっそり食べるために別の名前をつけたといわれています。

1月30日 ごはん・牛乳・さばのおろし煮・小松菜とコーンのソテー・だぶ

「だぶ」は、浜玉・七山でお祝いや仏事の時に作られてきた郷土料理です。だし汁をたっぷり入れて“ざぶざぶ”作ることから、それがなまって、“だぶ”と呼ばれるようになりました。