

1月はいぜんひょう

嬉野学校給食センター

月	火	水	木	金
9	10	11	12	13
 <p>成人の日</p>	<p>学校開始 (給食なし)</p> 	 <p>あけましておめでとうございます。今日から給食がスタートです。今年もよい年になるように、残さず食べて元気な体を作りましょう。</p>	 <p>昨日は鏡開きでした。この日は、正月に飾った鏡もちを、食べる日です。鏡餅には年神様が宿っているので、縁起の良い食べ物とされています。</p>	 <p>12月最後のセルフバーガーが食べたかったという声が多かったので、この献立にしました。上手に具をはさんで食べましょう。</p>
16	17	18	19	20
				<p>小学生: 1個 中学生: 2個</p> 
<p>おからサラダのほろほろ味は、かつお節です。かつお節を入れることで、うま味と少し香ばしい香りを感ずることが出来ますよ。</p>	<p>れんこんの形には、四角と丸があり、四角いれんこんはホクホクしていて煮物に向いています。丸いれんこんはシャキシャキしていて、サラダに向いていますよ。</p>	<p>今日は嬉野産うまかもん給食の日です。白菜や大根などの冬野菜だけでなく、豚や厚揚げ、お米も嬉野産のものを使っていますよ。</p>	<p>白和えとは、豆腐をつぶして野菜と一緒に混ぜ合わせて作る料理です。今では食べない家庭が多いので、給食で挑戦してみましょう。</p>	<p>いちごは、細いところが一番甘いので、ヘタのほうから食べて最後に細い部分を食べると、より甘さを感じるそうですよ。</p>
23	24	25	26	27
				
<p>すまし汁などに入っているおそばは、小麦粉と塩だけでできています。少し手間はかかりますが、手作りすることも可能ですよ。</p>	<p>最初の給食</p> <p>日本で最初の給食は134年前、山形県のお寺の中に建てられた慈愛小学校で作られました。この頃は1日3食食べられる子供が少なく、お腹を空かしていたそうです。</p>	<p>今人気の給食</p> <p>今日は吉田中学校のクエスト給食です。から揚げと三色和え、かき玉汁、プリンタルトはどの学校でも人気のようですね。</p>	<p>嬉野の郷土料</p> <p>つんきいだごじるは、嬉野の郷土料理です。「つんきい」というのは、「ちぎる」という意味の方言です。だんごをちぎりながら鍋に入れることが由来ですよ。</p>	<p>昔人気の給食</p> <p>昔は、鶏肉や豚肉よりもくじら肉が安く、給食や家庭でもくじらが食べられていました。その中でも、くじらの竜田揚げやチキンの揚げが人気だったそうです。</p>
30	31	『全国学校給食週間』が始まります		
		<p>毎日食べている給食。みなさんの成長に必要な栄養素を補給する以外にも、様々な役割があります。この機会に、給食のことにしてもっと知りましょう！</p> <p>なぜ1月24日～30日なの？</p> <p>明治22年に山形県の小学校で始まった給食。その後昭和21年に東京、神奈川県、千葉県の小学校で試験的に、海外の支援を受けて行われました。</p> <p>当初は始まった12月24日を学校給食感謝の日としていましたが、冬季休業と重なるため、「学校給食週間」として、1ヶ月遅らせた1月に1週間設けられました。</p>		
<p>佐賀の新名物</p> <p>郷土料理とは違い、新しく名物にしようと考えられている料理もあります。それがシシリアンライスです。甘辛い牛肉とサラダの相性が抜群でとてもおいしいですよ。</p>	<p>嬉野の新しい食材</p> <p>今日は誕生で作られている「ピーツ」を使って蒸しパンを作りました。ピーツは真っ赤なカプのような見た目をしています。どんな食材が電子黒板で調べてみてください。</p>	<p>昔の給食は？</p> <p>給食メニューは変化しています。昔はどのようなものがよく出ていたのでしょうか？</p>  <p>脱脂粉乳 くじら肉 ソフト麺</p>		