

給食だより



平成31年1月号
あま市立学校給食センター

新しい年が始まりました。この1年も、食事をしっかりとって、健康に過ごしてほしいと思います。

1月24日から30日までの1週間は「全国学校給食週間」です。あま市の給食では、この期間に愛知県の郷土料理や地場産物などを取り入れていきます。給食を通して自分たちが住んでいる地域の食べ物について知り、「食」について考えてみましょう。



全国学校給食週間です!

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこれない児童に「おにぎり、焼き魚、漬物」などを出したのが始まりと言われています。

戦争のため中断されていた学校給食が、昭和21年12月24日に東京、神奈川、千葉の三都県の学校で試験給食として実施され、昭和22年に子どもたちの栄養不足を改善するため、外国の支援団体などから届けられた脱脂粉乳や小麦粉、缶詰などを使い再開されました。試験給食が実施された12月24日を記念日としましたが、通常は冬休みのため、1か月後の1月24日からの1週間は「全国学校給食週間」になりました。



●全国学校給食週間●

郷土料理を
作ってみましょう!

鬼まんじゅう

保護者の方へ

- 材料 (10個分)
- さつまいも……………大1/2本
 - A { 小麦粉……………150g
 - ベーキングパウダー…小さじ1/2
 - B { 牛乳……………75cc
 - 砂糖……………40g
 - 塩……………ひとつまみ

作り方

- ① さつまいもは、皮つきのまま1cm角に切り水にさらす。
- ② 大きめのボウルにAをふるっておく。
- ③ 別のボウルにBを入れ混ぜておく。
- ④ ①のさつまいもの水を切り、②の中に入れて粉をまぶす。
- ⑤ ④の中に③を入れて混ぜる。
- ⑥ 蒸し器の中にクッキングシートをひいて⑤をスプーン1~2杯くらいずつ並べて12分ほど蒸す。

⑤をアルミカップに入れ
て蒸してもいいですよ!



給食週間に登場する愛知県の郷土料理



- かきまわし:** この地方の方言で、混ぜご飯のことです。人が集まる時に作られます。
- きしめん:** 尾張名古屋の有名な食べ物で、平たい麺が特徴です。うどんより早く茹でることができます。
- 煮みそ:** 三河地方で昔からよく食べられている、赤みそを使った家庭料理です。家庭ごとに入れる材料はさまざまです。
- 八杯汁:** 1丁の豆腐で八人分作れるというところから名付けられたとか、あまりにおいしくてたくさん(八杯)お代わりしてしまうところから名付けられたとかいわれています。
- ういろう:** 名古屋の名物で、お米の粉に砂糖と水を加え練って蒸したお菓子です。
- 鬼まんじゅう:** さつまいものゴツゴツした感じが鬼の金棒を連想させることからこの名前がつけました。

食べ物クイズ

冬になると、かんきつ類のくだものがたくさん出回ります。さて、その中の「ネーブルオレンジ」の「ネーブル」とは、どんな意味でしょう?

- ①食べられる
- ②にぎりこぶし
- ③へそ

<p>全国学校給食週間 です</p> <p>毎日の食生活を見直してみよう</p>	<p>健康のことを考えて、いろいろな食べ物をバランスよく食べている。</p>	<p>朝、昼、夕の1日3食を毎日、ほぼ決まった時間に食べている。</p>	<p>クラスの仲間と協力して給食の準備や後片付けができています。</p>
<p>いただきます</p> <p>あいさつやはしづかい、食事のマナーを守って、みんなと楽しい雰囲気の中で会食することができます。</p>	<p>ごちそうさま</p> <p>たくさんの人々の協力や働きによって毎日の食事が成り立っていることを理解し、感謝して食べている。</p>	<p>食べ物を育む豊かな自然環境を守る大切さを知り、自分たちができていることをしっかりと行っている。</p>	<p>ふるさとの自慢の食べ物や料理を知り、また日本の伝統的な食文化の特徴やよさについて理解し説明できる。</p>