

もぐもぐだより

宮津市学校給食委員会
献立作成部会
令和5年1月23日
No.13

せんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 1/24~1/30 は全国学校給食週間です!



給食週間は戦後食べ物がなく困っている時に、日本の子どもたちのために外国からミルクや缶詰などを贈ってもらったことに感謝し、そのことを忘れないようにするために、給食記念日を設けたことから始まっています。今では感謝することはもちろん、食べることについて考える週間になっています。宮津市では1月23日~1月27日までの5日間に日本や世界の料理を出します! さまざまな料理を知り、感謝の気持ちをもって給食を食べましょう!



がっこうきゅうしょく れきし し ~学校給食の歴史を知ろう~



めいじ ねん
明治22年
(1889年)

やまがたけんつるおかまち ちゅうあいしょうがっこう べんとう
山形県鶴岡町の忠愛小学校でお弁当を
も
持ってくることのできない子どもたちの
ために、おにぎりとおかずの昼食を配
ったのが学校給食の始まりです。



おにぎり、塩鮭、菜の漬物

しょうわ ねん
昭和21年
(1946年)

せんご がいこく おく
戦後、外国から送られたミルクや
かんづめ きゅうしょく さいかい
缶詰で、給食が再開されました。



ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチュー

しょうわ ねん
昭和29年
(1954年)

がっこうきゅうしょくほう せんご
学校給食法ができ、この前後から
がっこうきゅうしょく せんこくてき ひろ はじ
学校給食が全国的に広がり始めました。



コッペパン、マーガリン、ミルク(脱脂粉乳)、
ポタージュスープ、コロッケ、千切りキャベツ

しょうわ ねん
昭和51年
(1976年)

せいしき きゅうしょく はじ
正式にごはん給食が始まり、いろいろな
メニューが増えていきました。



カレーライス、牛乳、塩もみ、
スープ、くだもの(バナナ)

きゅうしよく にほんりょこう せかいりょこう 給食で日本旅行！世界旅行！

にほん ほっかいどう
日本・北海道(23日)

ほっかいどう
「北海道スープカレー」

「スープカレー」とは通常の^{つうじょう}とろみがついたルーのカレーとは異なるサラサラとしたスープ^{すいぷ}状のカレーで、北海道^{ほっかいどう}の郷土料理^{きょうどりょうり}です。

かんこく
韓国(27日)

「チーズタッカルビ」

とり^{とり}肉^{にく}や野菜^{やさい}などにコチュジャンをベースとしたタレでからめ、チーズをトッピング^{りょうり}した料理^{りょうり}です。給食^{きゅうしよく}では植物性^{しよくぶつせい}チーズ^{ちーず}を使^{つか}います。

にほん きょうとふ
日本・京都府(24日)

「サワラの^{まっちゃあ}抹茶揚げ」「京^{きょう}みぶ菜^{な た}の炊いたん」「ゆばのすまし汁^{じる}」

抹茶^{まっちゃ}の生産量^{せいさんりやうだ}第1位^いは京都^{きょうと}です。その抹茶^{まっちゃ}を衣^{ころも}に使^{つか}います。また、京^{きょう}みぶ菜^なは京^{きょう}のブランド^{さんびん}産品^{さんひん}の1つで、栄養^{えいよう}価^かもとても高^{たか}いです。ゆばも京都^{きょうと}を代表^{だいひやう}する食材^{しょくざい}の1つで、精進^{しょうじん}料理^{りょうり}やおばんざい^{ばんざい}等で使^{つか}われています。

アメリカ(26日)
「ミートローフ」

ミート^{にく}は肉、ローフ^{かたまり}は塊^{かたまり}を意味^いします。アメリカ^{かてい}の家庭^{かてい}料理^{りょうり}として親^{した}しまれています。

ニュージーランド(25日)
「クマラスープ」

「クマラ」とは、マウイ族^{そく}の言葉^{ことば}でさつまいも^{さつまいも}を意味^いします。さつまいも^{あまみ}の甘味^{かん}を感じる、栄養^{えいよう}満点^{まんてん}のスープ^{スープ}です。

