

# 給食だより

平成26年1月給食週間号  
三栖共同調理場

## 全国学校給食週間



平成26年がはじまり、気持ちも新たに三学期を迎えました。今月は、戦後、学校給食が始まった日を記念して設けられた「給食記念日」があります。そして、その後一週間は『給食週間』としています。毎日何気なく食べている給食ですが、そこには多くの人の働きや力があることをわかってもらいたいです。そして食べることの大切さを考えるきっかけになってくれればと思っています。

**三栖小学校では  
昭和35年9月26日に  
待望の給食が始まりました**

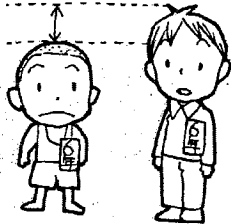
## 学校給食週間って知ってる？

**1月24~30日は給食週間です**

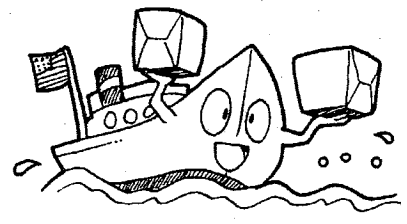
昭和21年12月24日から学校給食が始まりました。学校が冬休みなので、1ヵ月おくれの1月24日が〈給食記念日〉になりました。



昭和20年、今から60年くらい前、日本は戦争が終わったばかりで、食料が不足し、みんなおなかをすかせていました。



そのころの小学校8年生は、今の4年生くらいのからだの大きさでした。



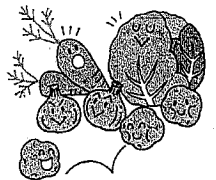
日本の子どもたちの様子を見てアメリカから脱脂粉乳などがたくさん送られてきて給食を始めることになりました。

## 今年の給食週間は...

**はじめの給食&日本全国味めぐりの旅!** を計画しています。お楽しみに!

1/24 (金)	<b>はじめの給食</b> ごはん・牛乳 焼き魚・たくあんあえ すいとん		日本の学校給食は、明治22年(1889年)山形県の忠愛小学校で、満身に食べられない子どもたちに昼食を提供したのが始まりとされています。その時の給食は「おにぎり、つけもの、焼鮭」だったそうです。「すいとん」は小麦粉で作った団子が入った汁物で、食べ物が少ない時代によく食べられた料理です。
1/27 (月)	<b>和歌山県の味</b> ごはん・梅干し・牛乳 さんまのかば焼き・ おひたし 高野豆腐の煮物		和歌山県は海の幸、山の幸に恵まれたところで美味しいものがたくさんあります。さんまは姿寿司にして食べるくらいなじみの食べ物です。給食でよく登場する高野豆腐も、高野山のお坊さんが食べたことから名前がついたものです。そして、JA紀南さんからいただいた田辺の梅干しもつきます。(うめっぴ)
1/28 (火)	<b>栃木県の味</b> ロールパン・牛乳 佐野ラーメン 揚げギョウザ		栃木県はB級グルメがたくさんあるところで、予定していたポテトフライもそのひとつです。(今日は仕入れの都合で宇都宮ギョウザの揚げギョウザに変更になりました。申し訳ありません。)佐野ラーメンは関東地方のご当地ラーメンのひとつで、あっさりしたしょうゆ味のラーメンです。(さのまる)
1/29 (水)	<b>千葉県の味</b> かつおめし・牛乳 ニラ玉汁 梨ゼリー		千葉県も特産品が多いところで、海の幸の代表として「かつお」を使った混ぜごはん、山の幸の代表として「ニラ」を使った汁物と、最近話題の「梨」のデザートをお届けします。他にも落花生や海苔、しょうゆ、メロン、いちご、菜の花など、まだまだたくさんの産物があります。(ふなっしー)
1/30 (木)	<b>熊本県の味</b> 高菜めし・牛乳 タイピーエン いちごデザート		熊本県の阿蘇地方でよく食べられる「高菜漬け」を使った混ぜごはん、もともと中国の料理だったものが熊本に伝えられたとされている春雨の入ったスープ「タイピーエン」、特産品のいちごのデザートを予定しています。熊本には「辛子レンコン」や「いきなりだんご」「熊本ラーメン」など有名なご当地メニューがたくさんあります。(くまもん)

## 給食メニューのご紹介! シャキシヤキそば丼 ~ 4人分です。



ごはん	4人分
合い挽き肉	150g
玉ねぎ	中1個
切り干し大根	15g
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ1と2/3
みりん	小さじ2
たまご	3こ
(砂糖・塩)	少量
青ねぎ	1本

- ① ごはんはふつうに炊いておく。
- ② 切り干し大根はもどしてみじん切りにしておく。
- ③ 玉ねぎはみじん切りに、ねぎは小口切りにしておく。
- ④ たまごは砂糖と塩を入れていり卵にしておく。
- ⑤ フライパンに油を入れ、合い挽き肉を炒める。火が通ったら③を入れ、さらに炒める。玉ねぎが透き通ったら、調味料を入れ味付けをする。
- ⑥ ⑤に②を加え、歯ごたえが残る程度に炒め、仕上げる。
- ⑦ 器にごはんを盛り、⑥のそばと④のいり卵をのせ、上から青ねぎを散らしてできあがり。