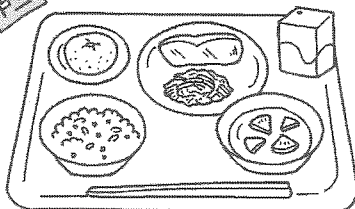


1月 給食だより

令和4年度 1月

富士宮市立学校給食センター

1月24日~30日は
全国学校給食週間



学校給食は、明治22年に山形県の小学校で貧困児童を対象に行われたのが始まりです。その後、戦争のために一時中断されましたが、学校給食の再開を求める国民の聲が高まり、戦後にアメリカの支援団体から物資をもらい給食が再開されました。この出来事は、当時の栄養不足の子どもたちを救い、喜ばれたそうです。これを記念して設けられたのが「全国学校給食週間」です。

現在、学校給食は食について学ぶ場となっています。この機会に、学校給食について考えてみましょう。



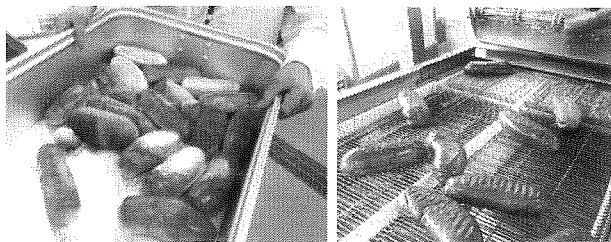
揚げパンの歴史



揚げパンは、戦後の東京都の学校で誕生しました。風邪で学校を休んだ児童にパンを届けようと思ったところ、パンが固くなっていることに気付いた調理師が「学校を欠席した子にもおいしいパンを届けたい」という想いで、パンを油で揚げ、砂糖をまぶして提供したのが始まりだと言われています。

「1月の給食では、「揚げパン」が登場します！／

昭和48年に給食センターが業務を開始して以来、初登場のメニューです。「揚げパンを食べてみたい」という声にお応えし、給食センターで試作を重ね、今回ようやく出せることになりました。是非、楽しみにしてください。



富士宮の給食

Q&A



連絡ノートや富士宮市学校給食改善委員会を通して、皆さんからいただいた質問を一部紹介させていただきます。

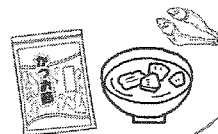
「味が薄い日があるのは、どうして？」



学校給食の献立は、『学校給食摂取基準』を基に作成します。昨年この基準が改正され、給食で使用できる食塩の量が少なくなりました。給食以外の家庭での食事、すでに一日の基準値以上の量の食塩を摂取していることが調査によりわかったためです。

近年様々なところで「減塩」の重要性が叫ばれていますが、将来生活習慣病にかからない健康な体を作るために、子どものうちから薄味に慣れることが大切であると考えています。

給食では、昆布やかつお節、煮干しなどのうまみを効かせることで、基準の中でもおいしく食べてもらえるよう工夫しています。素材本来の味を楽しみ、味わって食べてもらえると嬉しいです。



給食レシピ紹介 「洋風じゃがべー」

【材料 - 4人分 -】

- じゃがいも ... 4個
- たまねぎ ... 2個
- にんじん ... 2本
- ベーコン ... 10枚

- だし汁
- めんつゆ
- 砂糖
- バター ... 4かけ
- 葉ねぎ ... 4本

適量

【作り方】

- ①材料を食べやすい大きさに切る。
- ②鍋にだし汁と調味料を入れて熱し、①の材料を加え煮込む。
- ③じゃがいも、にんじんが柔らかくなったら、お皿に乗せ、バター、ねぎを盛り付ける。

令和4年度の「宮っ子オリジナル朝食コンクール」で特別賞を受賞したメニューです。給食用にアレンジして、1月の給食に取り入れました。

みなさんもぜひ作ってみてください。

※こちらのレシピは考案者のオリジナルです。

※学校給食の放射性物質検査の結果については、富士宮市のホームページに掲載しています。