

1月給食たより

令和5年度

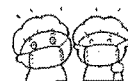
富士宮市立学校給食センター



1月24日から30日は

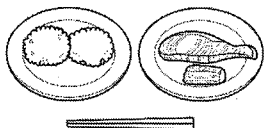
全国学校給食週間

子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることを目的として、学校給食を実施しています。全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高めるための1週間です。



給食の歴史を見てみましょう！

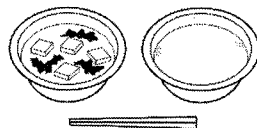
明治22年



おにぎり
塩鮭
菜の漬物

山形県鶴岡市の小学校で、貧しくてお弁当を持てない子供たちのために昼食を提供したのが、学校給食の始まりと言われています。

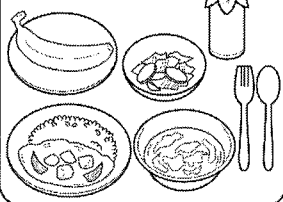
昭和20年



みそ汁
ミルク（脱脂粉乳）

戦争中、食糧不足により給食を中断している学校が多くありましたが、アメリカから脱脂粉乳等の食糧が寄贈され、給食が再開されました。この日を記念して、学校給食週間が設けられました。

昭和52年



生乳
カレーライス
塩もみ野菜
スープ 果物

昭和52年から、米飯給食が始まりました。この頃から、現在の給食に近い形になり、内容も充実してきました。

現在



現在では、味や栄養価に加え、旬や彩り、地場産物の使用も意識しています。季節に合わせた行事食や郷土料理の提供も行い、生きた教材として活用できる献立になっています。

☆七夕献立☆

生乳
寿司飯
鮭と玉子のそぼろ

小松菜ともやしの和え物
七夕汁
七夕ゼリー

給食レシピ紹介 「卵たけのこスープ」

【材料 - 4人分 -】

- ・鶏肉…50g
- ・玉ねぎスライス…1/2個
- ・卵…1個
- ・おろししょうが…少々
- ・わかめ…小さじ1
- ・ほうれんそう…1束
- ・塩こんぶ…小さじ1
- ・塩こしょう…少々
- ・たけのこ短冊切り…30g
- ・鶏ガラスープの素…小さじ1
- ・水…800ml

【作り方】

- ①わかめは水で戻し、ほうれん草は茹でて2cmにカットする。
- ②水を入れて沸かし、沸騰した鍋にこま切れにした鶏肉を入れる。
- ③玉ねぎ、たけのこ、しょうがを入れる。
- ④塩こしょう、鶏がらスープの素を入れ、溶き卵をまわし入れる。
- ⑤わかめ、ほうれん草、塩こんぶを入れる。

令和5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。