

きゅうしょくだより

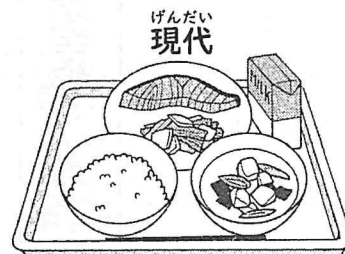
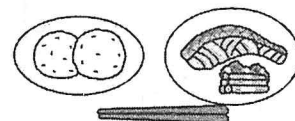
令和7年1月号
あま市学校給食センター

あたらねんはじことしたからだうごねけんこうねんす
新しい1年が始まりました。今年もよく食べ、よく体を動かし、よく寝て、健康な1年を過
おもがつかになちぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかんしゅうかん
してほしいと思います。1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。この1週間で
がっこうきゅうしょくれきしあいちけんきょうどりょうりまなしよくかんが
かけに、学校給食の歴史や愛知県の郷土料理について学び、「食」について考えましょう。

全国学校給食週間です!

にほんがっこうきゅうしょくめいじねんねんげんざいやまがたけん
日本の学校給食は、明治22年(1889年)に現在の山形県
つるおかしはじまずべんどうも
鶴岡市で始まったとされています。貧しくてお弁当を持ってこれ
じどうむざかなつけものだ
ない児童に向けて、おにぎり・焼き魚・漬物が出されました。

日本で最初の給食



きゅうしょくせんそうえいきょうていきょうちゅうし
給食は戦争の影響で提供が中止されていた時期もありましたが、戦後再開され、
げんざいつづしゃかいへんかあきゅうしょくないようへんかげんざいきゅう
現在まで続いています。社会の変化に合わせて給食の内容も変化しました。現在の給
しょくえいようとのきゅうしょくせいちょうささやくわりしよくすす
食は栄養バランスの整った給食でみなさんの成長を支える役割とともに、食育を進
きょうざいやくわり
めるための教材としての役割もあります。

《給食週間に提供される愛知県の郷土料理》

24日(金) きしめん

ひらめんとくちようはや
平たい麺が特徴です。早くゆでられるよう
くふう
に工夫されたことがはじまりとされています。

27日(月) ひきずり

とりにつかやなべなか
鶏肉を使ったすき焼きのことです。鍋の中
でひきずるように食べたことが名前の由来
とされています。

28日(火) みそカツ/30日(木) みそおでん

あいちけんだいずしゅげんりょうつくまめ
愛知県は大豆を主原料として作る豆みそ
ゆうめいしつくしょう
が有名です。あま市で作られたみそを使用し
ています。

29日(水) 八杯汁

あいちけんみかわちほうたとうふ
愛知県の三河地方で食べられている豆腐
はいしる
が入った汁です。

給食レシピ

みそおでん

保護者の方へ

材料(4人分)

豚肉 80g
うずら卵水煮 8個
里芋 4個
板こんにゃく 1枚
にんじん 1/2本
大根 1/2本
はんぺん 1枚
砂糖 大さじ1と1/2
豆みそ 40g
しょうゆ 小さじ1
みりん 大さじ1
和風だしの素 小さじ1
水 200ml

作り方

- ① にんじん、大根は皮をむき、1cmのいちよう切りにする。里芋は皮をむき一口大に切る。
- ② 板こんにゃくは一口大に切り下茹でする。はんぺんは油抜きし、1cm幅に切る。
- ③ 豚肉を食べやすい大きさに切り、水と一緒に鍋に入れて煮る。豚肉に火が通ったら、にんじん、大根、里芋、こんにゃく、和風だしの素を加え煮る。アクが出てきたらとる。
- ④ 具に火が通ったら、うずら卵、はんぺんと混ぜ合わせた調味料Aを入れて、味がしみ込むまで煮込む。



世界の料理の日「カナダ」



しゅと
首都: オタワ
じんこうやくまんにん
人口: 約4,000万人

チキンのメープル焼き: メープルシロップとは、サトウカエデという木の樹液を煮詰めてつくてんねんかんみりよう
作る天然の甘味料です。メープルシロップ生産量は、カナダがぜんせかいやくパーセントし
全世界の約80%を占めています。給食では、メープルシロップをしょうやとりにくていきょう
プを使用したソースを、焼いた鶏肉にかけて提供します。

サーモンチャウダー: カナダは世界最大のサーモン輸出国として有名です。給食では、寒い時期に家庭料理として親しまれている
さむじきかていりょうりした
チャウダーにサーモンを入れて提供します。



カナダでは、おいしいをフランス語で「C'est bon」、英語で「Delicious」と言います。

たべものクイズ

がつなかじんじつせつ
1月7日は「人日の節句」です。「せり・なずな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな・すずしろ」の春の七草を使った七草がゆを食べて、1年間の健康を願います。
はるななくさつかななくさたねんかんけんこうねが
ここで問題です。次の3つのうち「すずしろ」は、どの野菜のことでしょうか。
もんだいつぎやさい

- ① かぶ ② だいこん ③ しゅんぎく

