

1月給食だより



月	火	水	木	金
15・ごはん ・鶏つくねあんかけ (小1コ、中2コ) ・れんこんのきんぴら ・白玉もち入り七草汁	16・米粉パン ・チーズインハンバーグ ・野菜のパンネトマト煮 ・コーンポタージュ ・マーマレードジャム	17・ごはん ・もちかきめさのさらさら揚げ ・肉じゃが ・なめこ汁	18・ごはん ・シヨロンポー2コ ・白菜と春雨の中華炒め ・大根のスープ	19・豚すき丼 ・むぎごはん ・豚すき煮 ・ゆはとわかめのスープ ・みかんヨーグルト
22・ごはん ・肉しゅうまい (小2コ、中3コ) ・マーボー豆腐 ・ワンタンスープみそ味	23・むぎごはん ・大根と大豆のカレー ・かぼちやの温野菜 ・ハックドレッシング (たまねぎ) ・ミルメークいちご	24・ごはん ・はたはたフライソースかけ ・せりむし ・納豆汁	25・ごはん ・揚げぼだっこ ・さつまいものうま煮 ・ふさのみそ汁	26・ごはん ・比内地鶏入りなめこうどん ・秋田どっさり肉だんご (小2コ、中3コ) ・キャベツの煮びたし ・給食週間フルーツゼリー
29・ごはん ・社仲豚のどんぶりソースかけ ・もやしの甘辛炒め ・タラのしよつる汁	30・黒糖パン ・お魚フライソースかけ ・じゃがべじ炒め ・「だまこ汁」 「だまこもち」※ ・秋田県産ヨーグルト	31・ごはん ・チキン梅カツ ・すきこんぶの炒め煮 ・じゃがいものみそ汁	<h3><給食センターの衛生管理について></h3> <p>1 2月4日、21日の腸内細菌検査、 21日のノロウイルス検査は 全職員陰性でした。</p>	
※だまこもち 小学校1〜4年生2コ、5年生以上3コ、中学校4コ				

※都合により献立が変更になることもあります。ご了承ください。
※給食費の第9期納期限は（振替口座日）は**1月25日(木)**です。

1月24日~30日は全国学校給食週間です!

●この全国学校給食週間にあわせ、秋田県の郷土料理や特産品をとりいれた献立にしています。

「せりむし」



秋田県南の人たちに愛されている冬野菜が「せりむし」です。ことに泉南の湯沢市三岡地区でとれる「せり」は昔から品種の良さには定評があり、「きりたんぼ」や「いものこ汁」には欠かせません。そしてもちろんな郷土料理である「せり蒸し(せり焼きというところもあります)」にも欠かせない食材です。文政2年(1819)年、『精進献立集』という本の初冬の献立にこの料理が「せりやき」としてのっているそうです。

「だまこ汁」



秋田には、きりたんぼに負けず劣らず美味しくて、家庭でよく食べられている人気の鍋があります。それが、たまこもちの入っただまこ鍋です。なんと、きりたんぼよりも起源が古いとも言われています。炊きたてのごはんをすり鉢に入れ、すりこぎでよくつぶして手のひらで丸めたものがだまこもちです。秋田では、子供の遊び道具「お手玉」を「だまこ」と言い、いわば、ごはんの団子であり、お手玉の形に似ていることから「だまこ」の名が付いたとされています。

「ハタハタ・しよつる」



「ハタハタ」は魚へんに神で「鱈」。冬の訪れにとどろく雷(神鳴り)と共に突然海岸に打ち寄せるハタハタは、まさに神様が遣わした魚と信じられ、秋田県の県魚になっています。そのハタハタを原料に、江戸時代初期(17世紀)から作られてきたのがしよつる(塩汁・塩魚汁)です。ハタハタと塩だけを桶や樽に仕込んで1年以上熟成させた素材な旨味調味料です。

「納豆汁」



秋田は、納豆発祥の地。古くは各家々で納豆を造っていた頃から家庭料理です。正月料理として一年間に収穫された山の幸をみそ汁に入れて食べた「晴れの日」の料理として振る舞われていました。現在でも正月2日には、具だくさんのみそ汁(=納豆汁)を食べる習慣が残っている所もあります。納豆汁は、寒い秋田の冬でもさめに、く、身体を温める汁物の代表でもあります。

1月24日~30日 全国学校給食週間

学校給食の歴史

明治22(1889)年に山形県にある私立忠愛小学校で、貧しくお弁当を持てこられない子どもたちのために昼食を提供したのが始まりとされています。その後、全国へ広まりますが、戦争による食料不足のため、中止せざるをえなくなりました。

戦争が終わり、昭和22(1947)年に学校給食が再開されます。子どもたちの栄養不足を改善するため、外国の支援団体などから届けられた脱脂粉乳や小麦粉、缶詰などを使った給食が提供されました。

※昭和21年12月11日、文部、厚生、農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」が発せられ、戦後の学校給食の方針が定まりました。同年12月24日、東京、神奈川、千葉の三都県の学校で試験給食が実施され、この日を記念日としましたが、通常は冬休みのため、1か月後の1月24日から1週間が「全国学校給食週間」になりました。

現在の学校給食

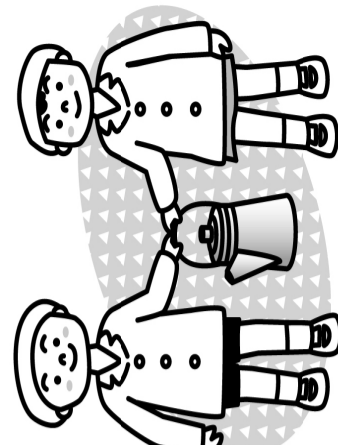
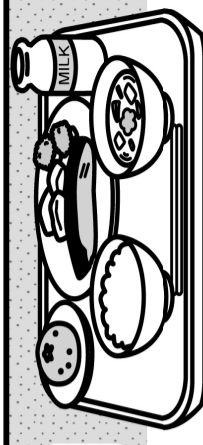
学校給食は当初、子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善するためのものでしたが、現在では、朝食欠食などの食習慣の乱れ、食べ過ぎや偏った食事による肥満、生活習慣病の増加などが心配されることから、さまざまなことを学ぶ“教材”としての役割を担っています。

学校給食の目標 ※「学校給食法」(平成20年6月18日改正) 第2条より

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、および望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性および協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命および自然を尊重する精神ならびに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人びとのさまざまな活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- わが国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解に導くこと。



今月の中仙・大仙市産
●じゃがいも ●たまねぎ ●はくさい ●長ねぎ ●にんじん ●だいこん ●むきえだまめ
●かぼちゃ ●さといも ●大豆 ●とうふ ●あつあげ ●やき豆腐 ●あぶらあげ
●米こんにやく ●ウインナー ●みそ ●米



脱脂粉乳で作られたミルクは、大きなミルクポットに入れられて教室に運ばれました。

