

## きゅうしよくだより 1月号

令和2年1月 流山市立南流山小学校

あけましておめでとうございます。1月は、お正月に始まり、七草、鏡開き、小正月など、1年間を健康に暮らせるようにとの願いを込めた行事がたくさん行われます。好き嫌いせずにしっかり食べて元気に過ごしましょう。3学期も安全でおいしい給食を作ります。今年もよろしくお願ひいたします。

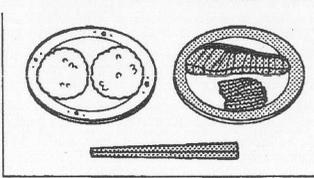


### ☆全国学校給食週間～1月24日から30日～

日本の学校給食は、明治22(1889)年に初めて実施されましたが、戦争中は中断されていました。戦後、食糧難で食べる物がない子どもたちのために、昭和22(1947)年12月24日に給食が再開されることになりました。冬休みと重なってしまうため、1ヵ月後の1月24日から30日までの1週間を「全国学校給食週間」としています。

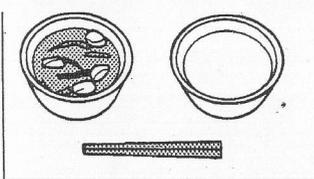
### ～日本の学校給食の歩み～

明治22年



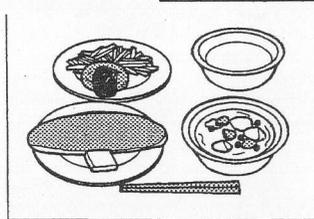
**献立内容**  
【おにぎり、塩さけ、菜の漬け物】  
学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町忠愛小学校で、貧しくて生活に困っている児童を対象に昼食を出したことが始まりだとされています。

昭和22年



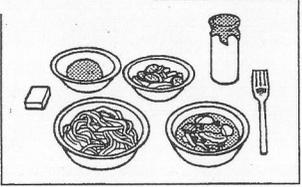
**献立内容**  
【ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチュー】  
戦後、栄養失調状態の子どもたちを救うためアメリカの民間団体からの援助物資(ララ物資)により、昭和21年12月24日に学校給食が再開されました。

昭和25年



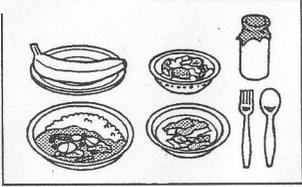
**献立内容**  
【コッパパン、ミルク(脱脂粉乳)、ポタージュスープ、コロッケ、せんきゃべつ、マーガリン】  
アメリカからの寄贈小麦を使用したパン、ミルク、おかずによる完全給食が8大都市で実施されました。

昭和40年



**献立内容**  
【ソフトめんのカレーあんかけ、牛乳、甘酢あえ、果物(黄桃)、チーズ】  
昭和39年以降、学校給食に本格的に牛乳が取り入れられるようになりました。

昭和52年



**献立内容**  
【カレーライス、牛乳、塩もみ、果物(バナナ)、スープ】  
米飯は、教育上有意義と考えられ、昭和51年度以降は米飯給食が広がりました。

学校給食週間中の献立は、地域の食材を使った献立や全国の郷土料理をだします。改めて、食べ物の大切さや作る人の思いを知り、感謝の気持ちをもって食事ができると思います。

### ☆流山の地場産物 ～みりん～

今から200年前、江戸時代後期の文化11年、2代堀切紋次郎が下総国流山(現在の千葉県流山市)で白みりんの開発に成功し販売を始めました。江戸の食文化の変化とともに、それまで飲み物だったみりんが調味料として使われるようになり、『みりんといえば流山』と賞賛されるようになりました。そして、「流山白みりん」はその後、「万上」、「天晴」ブランドとして売り出され、現代に至るまで日本の食文化を支えています。

みりんは、料理に自然な甘みやコク、てり・つやをだしたり食材の煮くずれ防止をしたり、和食に欠かせない調味料で、給食でも使われています。

### \* 1 / 27 (月) の給食レシピ紹介 \* ～いもだこ～

【材料】一人分

- たこぶつ切り……………10g
- 大根(乱切り)……………30g
- にんじん(乱切り)………10g
- こんにゃく(乱切り)………10g
- 里芋(乱切り)……………40g
- だし汁……………30g
- さとう……………1.5g
- しょう油……………2g
- 酒……………1.5g

【作り方】

- ① たこ・こんにゃくは下ゆでする。
- ② なべにだし汁を煮立て、たこ・大根を入れて煮る。
- ③ ②ににんじん・こんにゃく・里芋を加えて煮る。
- ④ ③に調味料を加えて煮る。
- ⑤ 煮汁を煮詰めて、仕上げる。

\* 流山市の姉妹都市「石川県・能登町」の郷土料理です。