きゅうしょくだより

令和6年(2024年)1月
牧野小学校

3学期が始まりましたね。冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会も多かったのではないでしょうか。正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められています。昔も今も、その願いは変わらないことを実感しますね。給食でも正月料理が登場するのでお楽しみに♪

長十二(長寿に)なるよ汁

～給食のこんだてより～

今年度の給食コンテストのテーマは、「まごわやさしい（まめ・ごま・わかめ・やさい・さかな・しいたけ・いも）」でした。開成小学校の児童の考えてくれた献立が入賞しました。考えてくれたレシピには、だご（小麦粉の団子）が入っていましたが、給食では白玉団子で代用しています。
<児童のアピールポイント>「まごわやさしい」の7つの食材中、6つの食材を使ったところです。

おうちのひとと いっしょに つくってみよう

材料（5人分）

- 豚肉・・・30g
- 大根(いちょう切り)・・・50g
- 人参(いちょう切り)・・・30g
- 干椎茸(うす切り)・・・2.5g
- うす揚げ(短冊切り)・・・30g
- さつまいも(いちょう切り)・・・80g
- 白玉団子・・・150g
- 大豆(水煮)・・・30g
- わかめ・・・1.5g
- 青葱(小口切り)・・・30g
- いりごま・・・5g
- 削り節・・・15g
- みそ・・・45g
- うすくち醤油・・・1.5g
- 水(出汁用)・・・500cc

《作り方》

①干椎茸は洗って、もどして、うすく切る。
②うす揚げは油抜きする。
③出汁をとる。
　＊みそは粗熱をとった出汁でといておく。
④大豆は、出汁の一部でミキサーにかけておく。
⑤沸騰した出汁に、豚肉を入れてあくをとる。
⑥うす揚げ、人参、大根、干椎茸を入れる。
⑦野菜がある程度やわらかくなれば、さつまいも、白玉団子を入れる。
⑧ミキサーにかけた大豆を入れる。
　＊わかめは入れる前に洗ってもどす。
⑨わかめ、みそ、うすくち醤油を入れる。
⑩青葱、いりごまを入れて味を調える。

※給食の量を基準にしていますので、家庭で調理する時は調整してください。

この他にも、「具がたくさん!まごわやさしい　のりのつくだに」（春日小学校児童）、「大豆とツナマヨのジャーマンポテト　青のり風味」（さだ西小学校児童）も入賞しました。1月の給食に出てきますので、お楽しみに!

※今年度の枚方市の学校給食週間は、1/22～1/26です。

1/24～1/30 全国学校給食週間　給食の歴史＆献立の変遷

学校給食の起源は、明治22（1889）年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。

戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカのLARA（アジア救援公認団体）から贈られた物資を使い、昭和22（1947）年1月に給食が再開しました。

★昭和21（1946）年12月24日に物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25（1950）年度からは1月24日～30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。
★昭和29（1954）年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。

昭和22年ごろの給食

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

トマトシチュー・ミルク

昭和25年ごろの給食

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

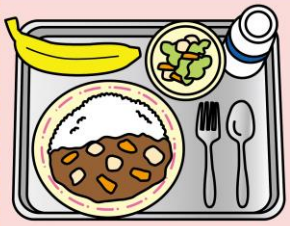
コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和40年代ごろの給食

パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

昭和50年代ごろの給食



給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ