



1月給食だより



令和6年度
倉敷市立真備学校給食
共同調理場

あけましておめでとうございます。今年度も、残すところあと3ヶ月となりました。引き続き、毎日の給食が、安全でおいしく、楽しいものになるよう努めていきたいと思っております。本年もよろしくお願いいたします。

1月24日～30日は全国学校給食週間です。学校で食べる給食は、単なる昼ごはんではなく、栄養バランスのとれた豊かな食事を通して、健康に良い食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための教材となるものです。給食も教育の一環です。しっかり食べてくださいね。

そして、1月は、菟小学校のリクエスト給食があります！お楽しみに！！

1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用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、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思います。



学校給食の移り変わりを見てみよう！

明治22年	戦後(昭和20～30年代)	現在
私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。	支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。	地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。

かみ鏡開き

鏡開きという行事があります。お正月にお供えした鏡もちを下ろし、手や木づちで割って食べます。雑煮や汁粉にして食べます。

「割る」という言葉は縁起が悪いので、今年も良い年に「開く」という言葉を使います。

かみ鏡もちを美味しく食べて今年1年、元気にすごしましょう！

高梁川流域の地場産物 矢掛町の「リーキ」

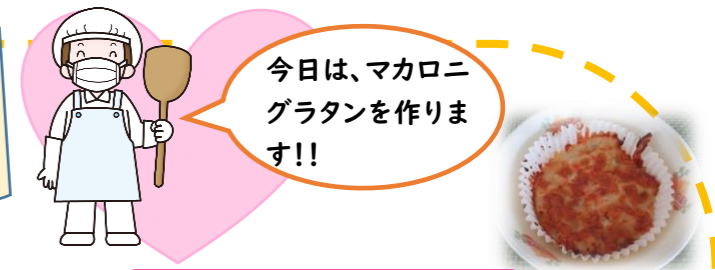


リーキは、西洋ネギ、ポロネギとも呼ばれ、白ネギ同様、白い部分を食べます。ネギ独特の臭みがなく、加熱することで、甘さが増します。主にスープやグラタン、煮込み料理に使われますが、サラダにしてもおいしく食べられます。給食では、中華スープに使用しました。食べやすく、とてもおいしかったです。



太い白ネギという感じ。緑の葉も、食べたよ。

真備調理場の給食紹介



今日は、マカロニグラタンを作ります！！

グラタンの具を作ります

出来たら、グラタンの具を釜から容器に移します

具が均等に入るように、1鉄板ごとに、具を分けます

具をカップに、入れていくよ

チーズを上のにせるよ

焼くよ！

おいしそうな色に焼けてきた！

温度確認！

クラスの容器に配食します

出来上がり♡