

給食だより



令和2年1月
君津市学校給食共同調理場



あけましておめでとうございます。今年もおいしく、安全・安心な給食をお届けできるよう調理場一同がんばってまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

さて、いよいよ今年度をしめくくる最後の学期となりました。寒さが厳しくなってきますが、早起き・早寝・朝ごはんを心がけて元気にすごしましょう。

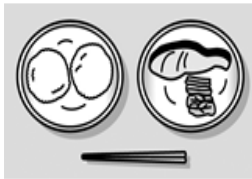
1月24日から30日は全国学校給食週間です！

明治22年(1889年)に山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこれない貧しい家庭の子どもたちのために、無料で昼食を出したのが日本の学校給食の始まりとされています。その後、戦争により一時中断されましたが、戦後にアジア救済公認団体(Licensed Agencies for Relief in Asia、略称 LARA)より、子どもたちのために小麦粉や脱脂粉乳が寄贈され、再び給食が始まりました。これが昭和21年(1946年)12月24日のことです。この日が今に続く学校給食誕生の日となりますが、多くの学校が冬休みに入ってしまうため、1ヶ月延ばした1月24日を「給食記念日」とし、30日までの1週間を「全国学校給食週間」としました。

この1週間は、学校給食の歴史や地域の特産物などについて学び、給食について考える期間です。ふだんにげなく食べている給食ですが、ぜひこの機会に見つめなおしてみましょう。

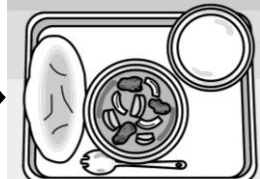
給食の移り変わり

明治22年



【おにぎり、塩鮭、漬物】
山形県の私立忠愛小学校で提供された献立の一例です。ごはんと魚や野菜が中心でした。

戦後(昭和25年ごろ)



外国から送られた小麦粉でパンが作られ、パン、ミルク、おかずの完全給食がはじまりました。

昭和51年



パンが中心の給食から、少しずつ米飯給食が増えていきました。
また、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わったのは昭和39年頃からです。

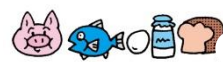
現在



地場産物や行事食を取り入れるなどバリエーション豊かです。また、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるためにさまざまなことを学ぶ「生きた教材」としての役割を担っています。



千葉県郷土料理



周りを海で囲まれた千葉県は、海の幸・山の幸に恵まれたまさに食材の宝庫です。千葉県には、そんな食材をおいしくいただくための知恵がつまった、様々な郷土料理が伝えられています。その一部を紹介します。食べたことがある郷土料理はいくつありますか？

《太巻きずし》

冠婚葬祭には欠かせないご馳走として受け継がれてきました。農産物や海産物を使って、巻き寿司のなかに美しい模様をつくりまします。



《いわしのつみれ汁》

いわしがたくさんとれる千葉県ならではの料理。たたいたいわしにみそやしょうがを加えて作ったいわし団子の汁物です。



《あじのさんが焼き》

昔から千葉県の海岸線で作られている料理です。あじをたたき、生姜や葱などの香味野菜とみそを加えて焼き上げます。



《落花生みそ》

国内生産の約8割を占める、千葉県を代表する農産物の落花生。そんな落花生をみそや砂糖で煮たおいしい保存食です。

