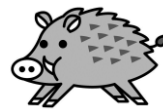


給食だより 1月



古川国府給食センター



しんねん けんこう しあわ ねが
新年の健康や幸せを願う

りょうり しゅらい こ ねが
おせち料理の種類と込められた願い

お正月の行事食

お正月は、日本人が大切にしてきた年中行事です。その年の豊作を願い年末に大掃除をして門松や鏡もちを飾ります。そして、1年の健康や幸せを願い、家族で集まって、おせち料理やお雑煮を食べます。



こぶまき 昆布巻き



エビ 焼き魚

紅白なます

れんこん

里もも

くわい

「よろこぶ」の語呂合わせで縁起を担いだもの。

腰が曲がっている様子から、腰が曲がるまで長生きできるように。

ブリやサケ、タイなどを用い、縁起を担ぐ。

お祝いの水引を表し、縁起を担いだもの。

穴から向こうが見えることから、将来の目通しがきくように。

親いもに子いもがたくさんつくことから、子宝に恵まれるように。

大きな芽を伸ばすことから、芽が出るように。

くろまめ 黒豆

数の子

田作り(ごまめ)

たたきごぼう

伊達巻き

紅白かまぼこ

きんとん

まめ(まじめ)に働き、まめ(健康)に暮らせるように。

たまご(子)の数が多ことから、子宝に恵まれ代々栄えるように。

小魚を田んぼの肥料にしたことから、豊作を願う。

ごぼうの根は地中深く張ることから、家族・家業が土地に根を張り揺らがないように。

まきもの巻物(書物)に見立て、知識や教養が身につくように。

赤は魔よけ、めでたさ、白は清浄、神聖な色を表す。

おうごんに黄金に見立て、金運に恵まれるように。

全国学校給食週間

1月24日~30日

この取り組みは、昭和25年度から始まったものです。もともと給食は、貧しい子どもたちの飢えや栄養状態を改善するためのものでした。現在は食育の基本として、子どもたちが望ましい食習慣を身につけるための重要な役割を担っています。

せり



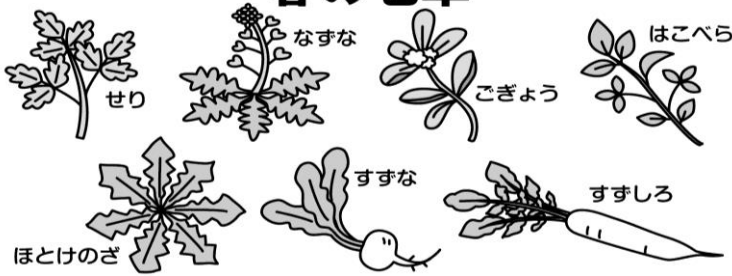
せりは、七草粥に入れる「春の七草」の1つです。田んぼのあぜ道などに生えて

いたり、古くから栽培もされています。シャキシャキとした歯ざわりの良い食感や独特の香りが特徴です。

またこの香り成分は解熱、解毒作用があることから薬草としても用いられています。1月7日に七草をおかゆに入れ、無病息災を願います。



春の七草



世界の料理

世界にはさまざまな料理があり、日本でも味わうことができます。



フォー

ベトナム フォー

フォーは、米粉と水で作った平たいめんので、鶏や牛のだしでとったあっさりした味のスープに入れ、肉や魚介類、野菜をのせて、ライムの汁や辛みのある調味料などを加えて食べます。



タコス

メキシコ タコス

タコスには軽い食事という意味があり、気軽に食べられるメキシコ料理です。トウモロコシ粉をこねて薄く焼いたトルティーヤに、肉や魚、野菜、チーズなどを包み、辛いサルサソースをかけて食べます。



ピロシキ

ロシア ピロシキ

ピロシキは、ロシアのおかずパンで、パン生地やパイ生地に、肉や魚介類、ゆでたまご、米、チーズ、野菜、きのこなどを包み、油で揚げたり、オーブンで焼いたりした物です。



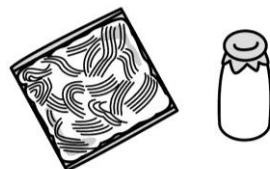
昔の学校給食について知ろう!

昭和22(1947)年~



戦後、LARA(アジア救済公認団体)から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。

昭和38(1963)年~



ソフトめんが開発され、人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進む。

明治22(1889)年~



山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこれない子のために、ご飯と魚や野菜を中心とした食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へと広がるが、戦争による食料難で中止される。

昭和25(1950)年~



アメリカから寄贈さ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始まる。

昭和51(1976)年~



べいばん給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がっていく。