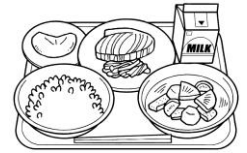


食育だより 1月号



1月24日～30日は全国学校給食週間です

全国学校給食週間は、学校給食の役割などについて理解と関心を高め、より充実させていくことを目的に定められました。明治22年（1889年）に始まった給食は、昭和16年（1941年）の第二次世界大戦の影響で続けることが困難になり、一時中断されました。しかし、終戦後にアメリカの物資援助（ララ物資）を受けて昭和21年（1946年）12月24日に再開されました。この日を「学校給食感謝の日」とし、冬休みと重ならない1か月後の1月24日～30日が「全国学校給食週間」となりました。

～学校給食の今と昔～



おにぎり・塩さけ・漬物
貧しくてお弁当を持ってこれない子どものために、昼食を提供したのが給食の始まりです。質素にみえますが、当時はごちそうでした。



コッペパン・脱脂粉乳
くじらの竜田揚げ・キャベツ
くじらの肉の竜田揚げが給食の定番でした。脱脂粉乳は独特のにおいがあり、苦手な子が多かったようです。



ご飯・味噌カツ・野菜の和え物・すまし汁・抹茶大福・牛乳
栄養面に優れ、地元の食材や、郷土料理、行事食などを取り入れた多彩で豊かな給食が提供されています。

写真提供／(独) 日本スポーツ振興センター

給食メニュー紹介

給食では碧南にんじんを使って作ります！にんじん以外のお好きな野菜を入れても美味しくいただけます。

「にんじんのかき揚げ」

～ 作り方 ～

～ 材料(4人分)～

- にんじん・・・1本
- 黒ごま・・・小さじ1弱
- 米粉・・・30g
- 天ぷら粉・・・10g
- 塩・・・適量
- 水・・・大さじ2.5
- 揚げ油・・・適量

- ① にんじんは千切りにする。
- ② 別のボウルに米粉と天ぷら粉を混ぜ合わせる。
- ③ ①のにんじんに黒ごま、塩を加えて混ぜる。
- ④ ③に②を振り混ぜる。
- ⑤ ④に水を少しずつ加えてき、まとまりやすい固さにする。(にんじんから水分が出るため、少量ずつ入れる。)
- ⑥ ⑤をスプーンですくって形を整え、170℃に熱した油に落とし入れる。
- ⑦ 表面がカリっとしたらひっくり返して1～2分程揚げる。



毎月19日は食育の日「おうちでごはんの日」です。家族そろって楽しい食事時間を過ごしましょう。