



こめっこ

～学校給食だより～



平成31年(2019年)1月号

学年のまとめとなる3学期が始まります。引き続き、子ども達の健やかな成長を支えるために、給食関係者一同、安全安心な給食の提供に努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。

受け継ごう！日本の食文化

おせち料理



縁起の良い食材がたくさん使われ、家族で一年の健康や幸せを願います。



黒豆... まめ(健康)に暮らせるように。



数の子... 子宝に恵まれ、代々栄えるように。



こぶまき 昆布巻... 「よろこぶ」の語呂合わせで縁起を担いだもの。

お雑煮



神様の力をいただくという意味が込められています。地域や家庭によって具材や味付けは様々です。

七草がゆ

刻んだ七草をおかゆに入れて食べ、無病息災を願います。



せり



なすな



ごぎょう



はこべら



ほとけのざ



すすな(かぶ)

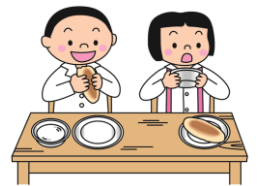


すすしろ(だいこん)

1月24日から30日は？⑥⑥

全国学校給食週間

「全国学校給食週間」は、戦後、アメリカの支援団体から援助を受けて学校給食が再開されたことを記念して定められました。毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に全国各地の学校で給食に関する様々な行事が行われています。米子市の学校給食では、児童生徒が考えた料理や郷土料理を取り入れたり、栄養教諭・学校栄養職員が給食時間に訪問したりして給食の歴史や食べ物の大切さ、食文化などを伝えていきたいと思います。



学校給食の歴史を知ろう！

明治22(1889)年～



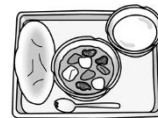
- ・おにぎり
- ・焼き魚
- ・漬物

昭和22(1947)年～



- ・ミルク(脱脂粉乳)
- ・みそ汁

昭和25(1950)年～



- ・コッペパン
- ・ミルク(脱脂粉乳)
- ・カレーシチュー

山形県の小学校でお弁当を持ってこられない子ども達のために、食事を提供したのが学校給食の始まりとされています。その後、全国へと広がりますが、戦争による食料難で中止されました。

戦後、脱脂粉乳・缶詰などの支援物資による学校給食が全国で再開され始めました。

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りました。

◆現在の給食◆



栄養バランスだけでなく旬の食材や行事食を取り入れるなど、食に関する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。

昭和38(1963)年～



- ・ソフトめん
- ・ミートソース
- ・牛乳
- ・フレンチサラダ

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みました。また、ソフトめんも開発され、人気メニューになりました。

ほっとライン給食

●日々の給食写真や人気メニューのレシピを(一財)米子市学校給食会のHPでご覧になれます。

QRコードからアクセス!!

