

1月給食だより



- 小 ・愛媛県の郷土料理を知る
 ・給食を作ってくれた人に感謝する
 中 ・日本の食文化を知る
 ・学校給食の歴史や内容を知る



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、学校給食について改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
<p>私立忠愛小学校で提供されたと思われる給食。</p>	<p>支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。</p>	<p>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。</p>



作ってみませんか?～里芋ご飯～



【材料（4人分）】

- | | | |
|-------|--------|----------------|
| 米 | | 2合 |
| 里芋 | | 中2個 |
| 豚肉 | | 65g |
| 油揚げ | | 1/6枚 |
| 干しいたけ | | 2g |
| にんじん | | 1/6本 |
| A | { | |
| | 薄口しょうゆ | 小さじ2 |
| | 濃口しょうゆ | 小さじ1・1/2 |



【作り方】

- ① 米は洗って、30分程水に浸けておく。干しいたけは水につけて戻し、干切りにしておく。
- ② 里芋は厚めのいちょう切り、油揚げは短冊切り、にんじんはせん切り、豚肉は1cm幅に切る。
- ③ 炊飯釜に吸水した米、Aの調味料を入れ、目盛りまで水を加えて混ぜる。
- ④ ①のしいたけと②を加えて、炊飯する。
(のせるだけでかき混ぜない)



とうおん栄養レンジャーが、子どもたちが育てた青パイアの収穫に行ってきました！



東温市の給食を知ろう！食べよう！

あお **青パイアの栽培&収穫** '24

給食センター主催の青パイアの栽培と収穫は、今年度で7回目となりました。今年も多くの学校（西谷幼稚園、重信幼稚園、西谷小学校、上林小学校、南吉井小学校、北吉井小学校、重信中学校、川内中学校）が協力してくれました。大切に育ててくれた子どもたちに感謝です。ありがとうございました。

おいしい青パイアを作るためには土作りから！



あんどんで苗を風から守り、保温も忘れずに。



マルチを張って、雑草・気温対策をしっかりと。



苗を提供して下さいました
大野 貴裕さん



切り口から出てくる白い液体がつかないように、下から収穫していきます。

でで〜ん！！！！

5月に植えた苗はどんどん大きくなり立派な実をつけました！

どれを取ろうかな〜

落とさないように気をつけて



あお 青パイアサラダ



あお 青パイアイリチー

美味しい給食に大変身！