



- 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日から30日は「全国学校給食週間」です！

全国学校給食週間は、給食が実施されている意味や役割についてたくさんの人に知ってもらうことを目的に記念された日です。給食が始まってから現在に至るまで、様々な歴史があります。昔の給食の写真から、その時代に起きた出来事を見てみましょう。



山形県の忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちのために作られた食事です。日本の給食の始まりだと言われています。

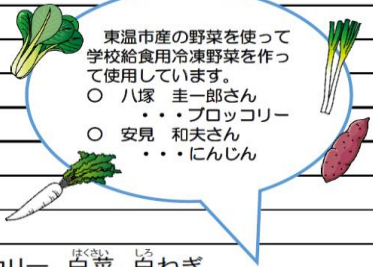
戦争によって中止されていた給食が、アメリカの民間団体「LALA」から小麦などの支援物資を受けて再開されました。

給食に使われるお米の値引きや、委託炊飯を行うパン工場に助成金が支給されたことによって、米飯給食が広がっていきました。

出典：独立行政法人日本スポーツ振興センター

1月 わたしたちがつくりました！

おなまえ	つくっている たべもの
池川 良嗣	大根、ねぎ
宇和川 輝彦	大根
宇和川 千代香	切干大根、キャベツ、ヤーコン、レタス
大野 貴裕	小松菜、チンゲン菜、水菜、ビタミン菜
小倉 文男	かぶ、大根
越智 栄一	五穀米、赤米、香り米、玉ねぎ
形上 圭男	大根、長ねぎ、葉ねぎ
仙波 昭子	じゃがいも
露口 卓哉	じゃがいも、メークイン、大根、キャベツ、ブロッコリー、白菜、白ねぎ
豊田 安美	大根、紅くるり大根、白菜、ブロッコリー、キャベツ、長ねぎ、ほうれん草
宮田 久典	じゃがいも、メークイン、長ねぎ
森 咲子	しょうが、じゃがいも、白菜
安見 和夫	にんじん、大根、さつまいも、小松菜、ほうれん草、じゃがいも
渡部 さち子	長ねぎ、キャベツ
渡部 孝子	大根、たけのこ
渡部 元衛	干しいたけ、干しきくらげ、パセリ、ヤーコン



東温市産の野菜を使って学校給食用冷凍野菜を作っています。  
 ○ 八塚 圭一郎さん  
 ・ ・ ・ ブロッコリー  
 ○ 安見 和夫さん  
 ・ ・ ・ にんじん



※天候により変更することがあります。

# ち さん ち しょう 地産地消



とうおん栄養レンジャーが  
えひめけん ようしょく  
愛媛県で養殖 されている  
さかな ひみつ しら  
魚の秘密を調べました！



## 愛媛県の魚を知ろう！食べよう！

私たちの住んでいる愛媛県は、魚の養殖量が日本一です。東温市の給食センターでは、8月から3月までの間に21回無償提供を受けて、愛媛県水産物消費拡大補助事業として、愛媛県で養殖された魚を使用しています。今回は、提供していただいた3種類の魚を紹介し



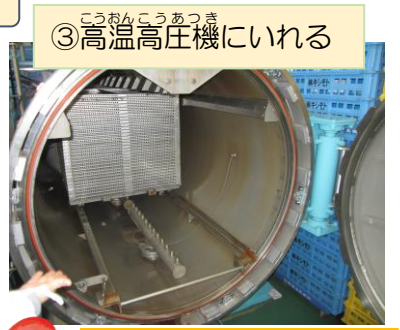
**〈くぶり〉**  
成長すると呼び名が変わることから、「出世魚」と呼ばれています。相橋の皮などをエサにして育てた、「みかんぶり」は臭みが少なく、ほんのり相橋の香りもして人気があります。

**〈真鯛〉**  
愛媛県の「県魚」に指定されています。ハシの魚と呼ばれていて、結婚式などのお祝いの席でよく食べられています。ぶりと同様に相橋の皮などをエサにして育てた「みかん鯛」もあります。

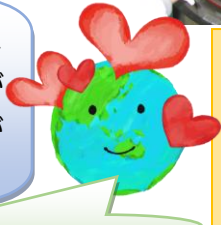
**〈スマ〉**  
背中の縞模様と胸鰭の下にある黒い斑点が特徴です。体重 2.5 kg 以上、脂肪含有率 25 % 以上の愛媛県産養殖スマは、「伊予の媛貴海」というブランド名で呼ばれています。

### かこう ようす スマの加工の様子

かぶしきがいしゃ  
～株式会社キシモト～



こうおんこうあつかこう  
高温高圧加工をすることで、骨まで食べることができて、「カルシウム」がたっぷりとれます。



す 捨てる所が少なくて環境に優しいね♪

がつ きゅうしょく  
2月の給食には、加工したスマを使って「スマのそぼろ丼」が出来ます。  
お楽しみに☆