



新年あけましておめでとうございます

今年度も、残すところあと3か月となりました。
引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、
魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。
本年もよろしくお願ひいたします。



今年は巳(へび)年!

へびは、食べるときに獲物を丸のみしますが、皆さんは、よくかむことを意識して味わって食べましょう。

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。



学校給食の移り変わりを見てみよう!

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、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思ひます。

明治22年



私立忠愛小学校で提供されたといわれる給食。

戦後(昭和20~30年代)



支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。

現在



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。

学校給食週間に際して、23日は県内産だけの食材を取り入れた「鹿児島をまるごと味わう日」メニューです。



指宿旬野菜

スナッフえんどう 《21日(火)》

指宿は古くから豆類の産地で、「スナッフえんどう」もそのうちの1つ、指宿の特産物です。甘くて、シャキシャキした食感が特徴です。今回は『スナッフえんどう野菜炒め』にしました。

作ってみませんか「とみみそ」(12/24)

とりひき肉 100g	調味料	みりん 小さじ 1
料理酒 少々		さとう 大さじ 1
おろしにんにく少々		茶うけみそ 30g
にんじん 15g		赤みそ 4g
ささぎりごぼう 15g		ごま油 少々
にら 10g		
八割ア-モンド 10g		サラダ油 少々
又はピ-ナツツ		

作り方

- ① サラダ油を引いた鍋でごぼう・にんじん・鶏ひき肉をよく炒める。
- ② ①に調味料を入れ、さらに炒める。
- ③ 最後にナツツと小口切りにした、にら・ごま油を加え仕上げる。

*炒めるときに水分が足りないときは、少し水を足してみてください。
*茶うけみそはパラパラとしているので調理しやすいです。
代わりにふだん使用されている味噌でも良いです。