

五日市南地区学校給食センター

新年を迎えました。今年一年を健康でよい年にするために、毎日の食生活を大切に、元気に過ごしましょう。

1月24日～30日は

全国学校給食週間 です。

学校給食は、明治22年(1889年)山形県の忠愛小学校で始まりました。当時のメニューは、おむすび、焼き魚、漬物でした。その後、長い歴史を経て学校給食も大きく変わり、現在は、郷土食や行事食、姉妹・友好都市、教科関連の献立なども実施しています。また、5・6年生で学習するひろしま型カリキュラムの「言語・数理運用科」では、給食の歴史や地場産物の関連資料等を用いた単元があります。

ご家庭でも、学校給食週間を通して、給食をおいしく食べられることに感謝し、給食や食べ物の大切さについて、子どもたちと一緒に考えてみてはいかがでしょうか。

<広島市の給食の移り変わり>

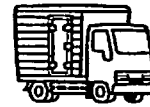
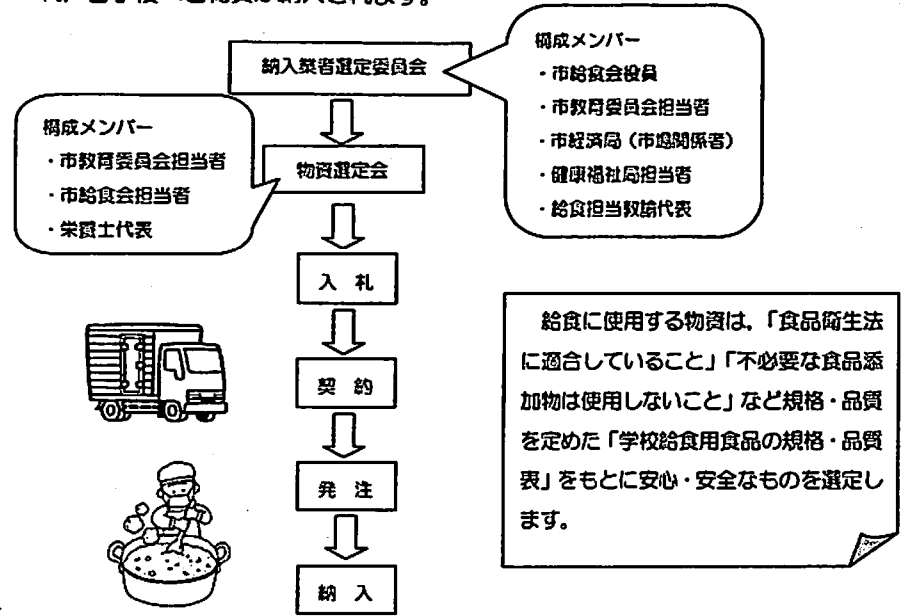
<p>昭和 25 (1950) 年 6月 60 銭</p> <p>パン・チョコレート ミルク (脱脂粉乳)</p> <p>広島市の完全給食開始</p>	<p>昭和 41 (1966) 年頃 35 円</p> <p>パン・チョコレート ミルク (脱脂粉乳) くじらの竜田揚げ・酢の物</p>	<p>平成 3 (1991) 年頃 小学校 190 円・中学校 226 円</p> <p>ミルク・ビーフストロガノフ・くるみサラダ</p> <p>姉妹都市献立 (ポルトグラード市)</p>
<p>平成 12 (2000) 年頃 小学校 200 円・中学校 240 円</p> <p>ミルク・もぎりごはん・ つみれ汁・甘藷かん</p> <p>郷土食 (広島県)</p>	<p>平成 20 (2008) 年頃 小学校 220 円・中学校 265 円</p> <p>ミルク・カレーライス・野菜炒め</p> <p>地場産物の日 (小松菜)</p>	<p>平成 23 (2011) 年度 小学校 220 円・中学校 265 円</p> <p>脱脂粉・ミルク・まぐろの竜田揚げ・ ひじきの炒め煮・ひろしま汁</p> <p>食育の日「わ食の日」 (一汁二菜の献立)</p>



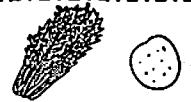
給食 2 情報

《給食の物資について》

給食の物資は、(財)広島市学校給食会が一括購入しています。物資は、物資選定会において、品質・規格・形状等を確認し、選定します。その後、入札・契約・発注が行われ、各学校へと物資が納入されます。



今月の地場産物は、「水菜」と「安芸津じゃがいも」です。
水菜は、10日(火)の「雑煮」に使っています。
安芸津じゃがいもは、27日(金)「肉じゃが」に使っています。



つくってあそぶ!

子どもに食べさせたい料理

給食の献立から 《鶏肉と大根の煮物》

<材料 4人分>

- | | |
|-------------|-----------|
| 鶏もも肉 1枚 | しょうゆ 大さじ2 |
| さつま揚げ 2枚 | さとう 大さじ1強 |
| 板こんにゃく 1/2枚 | 酒 大さじ1 |
| だいこん 1/3本 | 塩 小さじ1 |
| にんじん 中 1/2本 | 水 120cc |
| さやいんげん 3本 | |

<作り方>

- ① 鶏肉は角切り、さつま揚げは短冊切り、こんにゃくは色紙切りしてあく抜きし、だいこん・にんじんは厚めのいちよう切り、さやいんげんは2cmに切ってゆでておく。
★だいこんは一度ゆでておくと、味がしみこみやすい。
- ② 水を沸騰させ、鶏肉を入れあくをとる。
- ③ こんにゃく・だいこん・にんじん・さつま揚げを入れて煮る。
- ④ 調味し、煮含める。
- ⑤ さやいんげんを入れ、仕上げます。