

給食だより

1月号

沼津市学校施設課学校給食室

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。



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、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思ひます。



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
私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。	支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。	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。

災害時の「食」を備えまじょう



★非常食・日常食品・持ち歩き用品の3つを備えておきましょう。水と熱源は必需品です。

そのまま食べられる



ローリングストックで備える



外出時の持ち歩き用品



災害発生直後の食事

避難所などへ避難することも考え、1日分の飲料水と非常食を、非常用持ち出し袋等に入れておきましょう。家にとどまる場合は、冷蔵庫・冷凍庫の中にある腐りやすいものから食べ始めると、食品を無駄にせず済みます。



赤ちゃん用ミルク、食物アレルギー対応食品、介護用食品の確認も！

給食レシピ

鶏肉とじゃがいもの揚げ煮

<下準備>

- ・鶏肉は1口大に切り、A で下味をつける。
- ・タレはすべて合わせて耐熱容器に入れ、電子レンジで1分温める。
- ・じゃがいもと人参は1cm 厚のいちょう切りにする。

<作り方>

- ① 人参とグリーンピースは茹でて柔らかくする。
- ② じゃがいもを油で揚げる（素揚げ）。
- ③ 鶏肉に片栗粉をつけて油で揚げる。
- ④ フライパンにタレを入れ、具材すべてをいれてさっと煮る。

<材料>(4人分)

- ・鶏もも肉……………150g
- ・おろし生姜……………1.2g
- ・醤油……………小さじ2
- ・酒……………小さじ2
- ・片栗粉……………適量
- ・じゃがいも……………250g
- ・人参……………80g
- ・グリーンピース……………20g
- ・揚げ油……………適量

<タレ>

- ・砂糖……………大さじ3
- ・醤油……………小さじ2
- ・酒……………小さじ2
- ・みりん……………小さじ2