

給食だより



南部学校給食センター
令和5年1月

新しい年が明け、令和5年がスタートしました。みなさん、年末年始はどのようにすごしましたか。今年はおだやかな良い年になるといいですね。南部学校給食センターでは、今年も安全でおいしい給食を届けられるよう、センター職員一同がんばりますので、どうぞよろしくをお願いします。

食事や文化について知ろう

～ 1月24日は「学校給食記念日」です ～

学校給食が始まったのは今から100年以上前のことです。その当時は「おにぎり、めざし、つけもの」というような質素な内容でした。戦争を境に一時途絶えますが、世界の国々から送られたスキムミルクや缶詰（ララ物資）などをもとに昭和21年12月24日から東京などで給食が再開されました。現在はこの日は冬休みなので、一か月後の1月24日を「給食記念日」としています。そして1月24日から一週間を「給食週間」としています。

給食週間中は、給食の歴史を振り返ったり、給食の役割を考えたりして、給食に携わる人たちの苦勞を理解し、感謝の気持ちを持って食事をする機会にしてほしいと思います。

南部学校給食センターでは、1月は郷土料理や地場産物をいつもより多く取り入れました。特に、23日(月)～27日(金)を給食週間と設定して、県内や市内でとれた食材をたくさん取り入れています。




～ 伝統的な行事食を知ろう ～

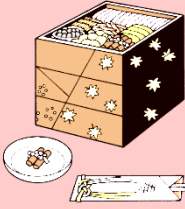


伝統的な行事の時につくられている特別な食べ物のことを行事食といいます。行事食には、季節の食材が使われたものが多いです。昔から伝わってきた行事食をこれからも受け継いでいきましょう。1月の行事食などについて紹介します。


「雑煮」は、各家庭や地域によって味や食材などがさまざまです。もちは角もち・丸もち、汁はしょうゆのすまし仕立て・みそ仕立てのほか、入れる具材もとり肉やぶり、さといも、小松菜大根などいろいろあります。また、あんこ入りもちの雑煮や、もちを入れない雑煮のほか、雑煮を食べない地域もあります。このように、日本各地では地域や家庭ごとに多種多様な特色のある雑煮があるのです。




「おせち料理」とは、もともと五節句などの節目に、神様にお供えた料理のことですが、今では、お正月のみに作られるようになりまし。料理には、それぞれに願いが込められています。



「鏡もち」は、古代の鏡の形に似せて丸く平たく作られているといわれています。もちの上に飾っている「だいたい」には、家が代々続くようにという願いが込められています。飾るものや飾り方は、地域や家庭によってさまざまです。



「七草」とは、1月7日の朝に春の七草を入れたおかゆを食べて1年の健康を祈る風習です。春の七草とは、せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶ)、すずしろ(だいこん)のことです。



リクエスト給食アンケートの結果

南部学校給食センターでは、中学3年生を対象にリクエスト給食のアンケートを実施しました。リクエストの多かった料理の中から、いくつかを12月からの献立に取り入れています。これから3月上旬にかけて登場します。お楽しみに！

全国学校給食週間 1月24日～30日

給食の歴史をみてみよう！

明治22年	昭和2年	昭和20年
昭和40年	昭和52年	現在

順位	主食	得票	温食	得票	小食	得票	デザート	得票
1	わかめごはん	89	ピリ辛フォー	58	鶏肉のから揚げ	77	焼きプリンタルト	166
2	鶏飯(汁)(具)	76	ラーメン	53	チーズポテト	73	フルーツポンチ	66
3	ビビンバ	53	わかめうどん	49	チキン南蛮	65	クレープ	45
4	焼肉丼	50	肉じゃが	33	春巻き	44	紅はるかスティックタルト	41
5	白ごはん	44	和風カレーうどん	32	みたらし里芋	37	米粉のチョコケーキ	36
6	ナン	40	キムチスープ	30	きゅうりとわかめの酢の物	36	スイートポテト	23
7	ゆかりごはん	34	わかめスープ	29	鶏のピザ焼き	28	カットパイ	21
8	チキンドリア	30	ABCスープ	27	オーロラチキン	24	ほうれん草ムース	20
9	カレーライス	20	みそ汁	24	さばのみそ煮	21	ひんやりオレンジパイ	19
10	豚バラ丼	13	さつま汁	22	きなこビーンズ	17	みかんジュース	18

☆ リクエスト給食アンケートに、「給食の思い出・ひとこと」を書く欄があり、その中で心温まる素敵なメッセージや意見等をたくさんいただきました。ありがとうございました。