

そうせランチタイムス

平成31年1月号
 匠瑛市学校給食センター



平成31年がスタートしました。まだまだ寒い日が続く、布団からなかなか出られなくなる季節ですが、早寝・早起き・朝ごはんを心がけて、生活リズムを整えていきましょう！



1月24日から30日は全国学校給食週間

学校給食は、貧困の子どもを救うために提供されたことが始まりとされています。現在では、子どもたちの成長を支えるとともに、望ましい食習慣を身につけるため提供されています。給食の内容も時代とともに変化してきました。

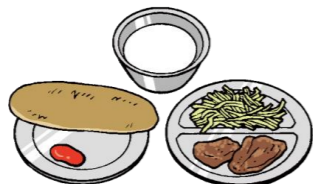


日本で初めての給食



130年前の明治22年(1889年)に、山形県の小学校で提供されました。献立は「おにぎり、塩づけ、菜のつけもの」でした。

戦後の給食



昭和20年代後半(1950年頃からは、コッペパン、脱脂粉乳、鯨の竜田揚げが提供されるようになりました。

現在の給食

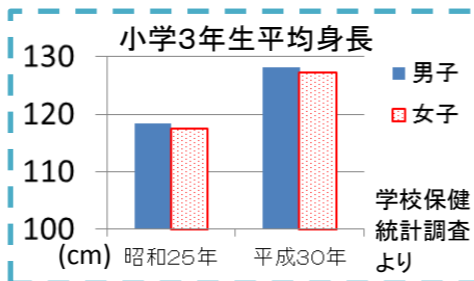


主食には、ごはん、パン、めんがあり、地場産物の活用など、さまざまな献立がえられるようになりました。

★身長10cmアップ!?



戦後の食糧難があったころ、日本人の身長は今よりも低いものでした。その後、食料が手に入るようになり栄養状態が改善されると平均身長も高くなり、現在の小学生の身長は約10cmほど高くなっています(右グラフ)。給食は、子どもたちの栄養状態を良好にすることで、体格の向上や健康に貢献してきました。



給食のおもいで 番外編



匠瑛市学校給食センター
 管理栄養士 渡邊敏樹

学校を訪問すると、子どもたちが大きな声で好きな給食のメニューを教えてくださいます。「カレー」や「揚げパン」の声がよくあがります。私が小学校の頃もこれらは大人気で、いつまでも変わらず子どもたちに人気のメニューとなっています。さて、苦手な食べ物が多かった渡邊少年は、給食でも苦戦を強いられることが…。当時のメニューにイカ焼きがあり、それはまるで大王イカのような大きさに感じました。今では、苦手な食べ物も克服し、お皿をじっとみつめることもなくなりましたが、私と同じように苦手なメニューに苦戦している子を見ると、応援する気持ちとともに懐かしい気持ちになります。うれしいこともつらいこともありましたが、今となっては楽しい給食のおもいでです。

おどる!? 大匠瑛膳



匠瑛市の食材を
 吟味(ぎんみ)せよ!



給食週間と匠瑛市誕生の日(1月23日)にちなんで、1月の給食に市の特色を活かした、その名も『おどる!?大匠瑛膳(だいそうざぜん)』が登場!!給食レシピコンテストで入賞したレシピや市内でとれた長ねぎや緑・赤・黄色のピーマン大集合の給食が実施されました。

特製ねぎだれ



揚げた鶏肉に
 かけます

焼き上がったよ!!

やわらか!
 &うまし!



(私のように)きれいに
 仕上げられ~♪



小学校・幼稚園



中学校



献立紹介

- A 【主菜(小・幼)】市内産の長ねぎ入りの特製ねぎだれをかけた「揚げ鶏のねぎソース」
- B 【主菜(中)】林慶汰さん(一中)考案のおしゃべりみその味つけが最高! 「やわらか旨し豚肉のおしゃべりみそ焼き」
- C 【汁物】神澤心晴さん(二中)考案の「匠(めぐ)りの里のやみつきスープ」地元の野菜と肉団子が入って、やみつきになりそうです!
- D 【副菜】あっぴーちゃんでおなじみ赤ピーマンと緑色と黄色のピーマンを使い色鮮やかな「三色のピーマン炒め」