

そうせランチタイムス

令和7年1月号
匝瑳市学校給食センター



今年度も、のこすところあと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いいたします。

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！

全国学校給食週間をととして、学校給食の意義や役割などをみな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。匝瑳市では、1月23日の『大匝瑳膳』もふくめ、期間中に児童生徒の考えたメニューをたくさん取り入れ、地元を感じてもらえる週間にしました。お楽しみに！

学校給食の移り変わりを見てみよう！

明治22年



私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。

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。



オリパラ開催地まで
イッテ給！

食べて学ぶ給食バラエティー

1992年にスペインのカルターニャ自治州バルセロナで夏季オリンピックが開催されました。

スペインの国技
「闘牛」



スペイン
(バルセロナオリンピック)



1月のイッテ給！メニューはこちら↓↓↓

○パエリア

米と具(魚介や鶏肉)をオリーブ油と炒めて、スープで炊いた料理です。

○チュロス

小麦粉と砂糖、塩、水で作った生地を星形に絞って油で揚げ、砂糖やシナモンをかけたスペインの伝統菓子。

○ソパ・デ・アホ(にんにくスープ)

スペインの冬の料理で、「アホ」はスペイン語の「にんにく」という意味です。

闘牛は、900年以上の古い歴史がある伝統儀式で、牛と闘牛士が戦う競技で国民に親しまれています。元々は、豊穰を祈願し、神様に牡牛を捧げたことが始まりだと言われています。

阪神・淡路大震災から30年

災害時の『食』を備えましょう

1995(平成7)年1月17日に、阪神・淡路大震災が発生しました。寒さ厳しい中、被災した多くの人たちを支えたのは、ボランティアによって届けられた炊き出しの「おむすび」です。食料の重要性や、ボランティアの善意を忘れないために、この日を「おむすびの日」と決めました。

阪神・淡路大震災の発生から今年で30年となります。昨年元日に発生した令和6年能登半島地震が記憶に新しいですが、この30年の間にも各地で大きな災害が頻発しています。災害発生直後は支援が届かないということを前提に、一人ひとりが自分の命は自分で守ることを意識し、普段から備えをしっかりとしておくことが大切です。

災害時の食の備え



★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

非常食



アルファ化米、缶詰、レトルト食品、菓子類など

ローリングストックで備える

日常食品



お米、乾麺、乾物、日持ちのする野菜・果物、調味料など

外出時の

持ち歩き用品



飲料水、チョコレート・あめなどの菓子

水は調理用も含めて1人1日3リットル必要とされています。できれば1週間分備えておくと安心です。

1人1日3リットル



カセットコンロとボンベがあれば、温かい料理を食べることができます。あらかじめ使い方を確認しておきましょう。



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、食品を無駄にせずに済みます。



家庭で備蓄リストの作成を！

家族の好みや状況によって必要な物は異なります。家庭で備蓄リストを作成し、必要な物を準備しておきましょう。



赤ちゃん用ミルク、食物アレルギー対応食品、介護用食品など