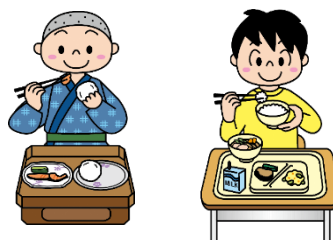


1月 給食だより

令和4年12月
編集発行
守口市教育委員会
守口市学校給食協会



日本の学校給食の始まりは、明治22年までさかのぼります。山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある大督寺というお寺に開校された私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのために、食事を提供したのが始まりとされています。その後、全国各地へと学校給食が広がっていきましたが、戦争の影響で中断されてしまいました。



戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するために、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）からの援助物資で学校給食が再開されることになりました。そして、昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは冬休みと重ならない1月24日～30日の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。



1月24日からの1週間は全国各地のご当地メニューが給食に登場します。一部を紹介します。

今月のかみかみ献立

れんこんのからあげ



中学年4人分

作り方

れんこん 140g

削り節 2g

水 80g

澱粉 40g

純カレー粉 1.2g

塩 0.4g

油 適量

(1) れんこんは厚さ1cm、長さ3～4cmの拍子木切りにする。

(2) 削り節でだしをとり、(1)を下茹でし、水をしっかりと切る。

(3) (2)に澱粉・塩・カレー粉を合わせたものをまぶし、160～170℃の油で揚げる。

1/24

みそラーメン



麺が伸びにくいように、学校給食では細いスパゲティの麺を使用しています。

1/25

せんべい汁



鶏肉や野菜の入った具沢山の汁に南部せんべいを割り入れて食べる料理です。