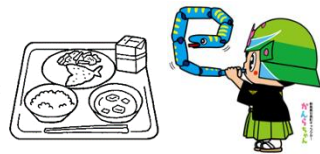


給食だより



令和7年1月 甘楽町学校給食センター

新しい年を迎えました。ぜひ良い年にしたいですね。

そこで、1年間を健康で元気に過ごすための目標をそれぞれ立ててみましょう。1月には全国学校給食週間があります。学校給食の歴史をふりかえり、その意義や役割をあらためて考えてみましょう。

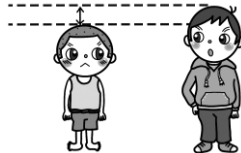


1月24日から30日までは全国学校給食週間です。学校給食の意義や役割についての理解と関心を深め、より一層の充実と発展を図ることを目的に行われています。

昭和20(1945)年、戦争が終わったばかりの日本では食料が不足し、栄養不足の子どもたちがたくさんいました。給食も戦争で中断されたままでした。



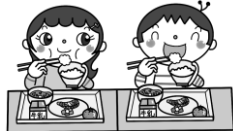
そのころの小学校6年生の体は、今の小学4年生くらいのおおきさだったといいます。



この日本の様子を見て、外国から食べ物の援助がたくさん送られてきました。こうして昭和21(1946)年12月24日、学校給食が再びはじまりました。



12月24日は、学校が冬休みなので、1カ月遅らせた1月24日から「学校給食週間」が行われます。給食に感謝し、その意義と役割を再確認する1週間です。



1月16日のおはなし給食「うどん対ラーメン」



ある日、うどんの元に届いた一通の手紙。「そろそろ、うどんとラーメンのどちらがおいしいのか、決めようではありませんか?それはラーメンからの果たし状だったのです!決闘の場である、つるつる公園でラーメンの到着を待つうどん。そのとき...うどんを襲ったのは、もちもちでおいしい、ナルトの手裏剣!?「うどん」と「ラーメン」は、果たしてどちらがおいしいのか。宿命の対決が、ついに決着か!?全てをひっくり返す、衝撃のラストに注目です!!

出版社: 講談社 作: 田中 六大



1月の地場産物

献立表とあわせて見てください!

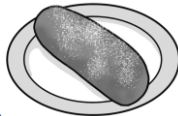
1月の甘楽富岡地区でとれた食材は・・・

米、にんじん、大根、ねぎ、さといも、きくいも、ほうれん草、白菜、キウイ、ブロッコリー、なめこ、しいたけ、さつまいも、かぼちゃです。
太字は、有機野菜も使用します。

全国学校給食週間に知りたい

あげパンのはなし

① みなさんも大好きあげパンですが、お父さんやお母さんの子どもの頃かあるメニューです。このあげパンが、どのようにして生まれたか知っていますか。



② あげパンが生まれたのは、戦争が終わり、給食が再び始まって間もない東京都大田区で、当時の子どもたちはいつもお腹をすかせていました。給食はそんな子どもたちにとって一番の楽しみでした。



③ ある日、かぜで学校を休んだ子がいました。調理員さんは「せつかく楽しみにしていたのに…」と残ったパンを揚げて砂糖をまぶし、包んでその子の家に届けてもらったそうです。



④ おいしいあげパンは、あっという間に日本中に広まりました。あげパンは、子どもたちのことをいつも考えながら給食の仕事にたずさわる人たちのあたたかい気持ちから生まれたメニューです。



給食レシビ



兵庫県の味の旅で提供し、人気になったメニューです! 兵庫県では、この献立の素がスーパーで売っているそうです。

とり肉のレモン漬け

1/21の給食です!

【4人分】

鶏もも肉	120g
鶏むね肉	120g
片栗粉	適量
揚げ油	適量
★しょうゆ	小さじ2・1/2
★砂糖	大さじ1・1/2
★レモン果汁	小さじ1/2
★水	小さじ2/3

作り方

- 鶏肉(もも肉・むね肉)を一口大に切ります。
- ①に片栗粉をつけ、油で揚げます。
- フライパンかなべにしょうゆ、砂糖、水をあわせて火にかけ、砂糖がよく溶けたらレモン果汁を加えます。
- ③のタレに揚げた肉を入れ、からめます。
※タレを多めに作ると、肉にからめやすいです。
タレの甘みや酸味は、お好みでアレンジしてください。