

給食だより

(毎月18日はのぎ地産地消の日)



令和7年

1月号

野木町立野木中学校

新年あけましておめでとうございます。
今年度も、残すところあと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ひ致します。

今年はい(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!

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町(現:鶴岡市)の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA(アジア救済公認団体)」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、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、冬季休業と重ならない1月24日~30日までの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。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆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。



学校給食の移り変わりを見てみよう!

明治22年	戦後(昭和20~30年代)	現在
私立忠愛小学校で提供されたときとされる給食。	支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。	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。

1月20日~24日は「野木町学校給食週間」です

地球には約190カ国、80億人以上の人が暮らしています。文化や言葉が違っただけでなく、食習慣も国や地域によって様々です。それぞれの国で栽培される作物は、天候に左右されます。その国で最も多くとれる物がその国で安く手に入ることになるので、それを使った料理がその国の伝統的な料理となるのです。世界の料理を味わい、それぞれの国へ旅行している気分楽しんで食べてください。

20日(月) タイ料理「ガパオ」



「ガパオ」は香りが強いタイバジルのことです。給食では、バジルを使っています。タイ料理は、東南アジアのタイ王国の料理です。中国や周りの国々の影響を受け、香辛料や香味野菜、ハーブをたくさん使い、辛みやすっぱみ、甘みなどを組み合わせた味付けに特徴があります。

21日(火) フランス料理「グラタン」



フランス料理というと、高級なイメージがありますが、これは、たくさんの種類のソースが使われること、そして宮廷料理として世界各地で外国のお客様をお迎えする時の料理として使われていたからです。もちろん、フランスにも一般的に親しまれている郷土料理もたくさんあります。その一つが「グラタン」です。料理を作るときに焼きすぎてしまったのがきっかけで、オープンでわざと表面をこがす料理のことを「グラタン」と呼ぶようになったそうです。

22日(水) スペイン料理「カバアリヤ・コン・トマテ」「ソパ・デ・アホ」



スペイン語で「カバアリヤはサバ」、「トマテはトマト」です。スペインでは、サバやいわし、かつおなどをトマト煮やトマトソースをかけて食べています。給食では、魚は煮くずれしやすいので、揚げたサバにトマトソースをかけました。「ソパ・デ・アホ」はスペインの家庭では定番のスープです。アホは「にんにく」、ソパは「スープ」のことで、にんにくが入っています。赤い色は、パプリカというスパイスによるもので、辛くはありません。スペインでは風邪のひきはじめにはこのスープを飲み元気をだすそうです。

23日(木) メキシコ料理「チリコンカン」



チリコンカンは、アメリカのメキシコ州発祥で、牛肉や豚肉と豆をチリソースで煮込んだスパイシーな料理です。給食では、牛と豚の挽肉、大豆で煮込みました。

24日(金) インド料理「チキンカレー」



カレーの本場インドで肉を使ったカレーと言えば、だいたいチキンカレーになります。カレーは、インドで生まれた料理です。インドカレーは北インドと南インドで味や特徴が異なります。北インドのカレーは「バターチキンカレー」が代表的なメニューで、牛乳などの乳製品を使ってとろみのあるカレーに仕上げられており、ご飯と一緒に食べるとおいしいです。南インドのカレーは辛口のスープ状に仕上げられてココナッツミルクの風味を味わえるカレーで、ナンとよく合います。給食では、ヨーグルトを加えとろみのあるカレーにしました。