



1月給食だより



1月24日から30日は
全国学校給食週間



全国学校給食週間とは、戦後、食べ物がなくて困っている子どもたちのために、食材の寄付を受け、給食を始めることができたことに感謝する意味で定められました。

給食を通して、食べ物の大切さや多くの人に支えられていることなどを考える機会にしてほしいと思います。

全国学校給食週間の献立紹介 ～山口県や全国の郷土料理が登場します。お楽しみに♪～

山口県（24日）岩国れんこんカレー

もちりとした粘りとシャキシャキ感が特徴の岩国れんこんが入ったカレーです。

江戸時代より栽培されており、れんこんの形が岩国藩主の吉川家の家紋に似ていたことから、殿様に大変喜ばれたとされています。



北海道（27日）どさんこ汁

どさんことは、「北海道で生まれたもの」という意味があり、じゃがいもやとうもろこしなど北海道でとれる食材がたくさん入った汁です。

農産物以外にも鮭やかになどの海産物、牛乳などの酪農もさかんな地域でおいしいものがたくさんあります。



山口県（28日）おおひら

おおひらは岩国地域に伝わる山口県の郷土料理です。れんこんや里芋などの入った煮物料理で、大人数で集まったときに、直径50cmほどの大きな平たいお椀に入れ、取り分けながら食べることからこの名前がつけました。



長崎県（29日）ちゃんぽん

長崎県は鎖国時代、日本で唯一貿易港として栄えた県です。中国の影響を受けて生まれた料理のひとつが「ちゃんぽん」です。

肉や魚介、野菜がたくさん入って栄養のバランスがとれた料理です。



長野県（30日）キムタクごはん

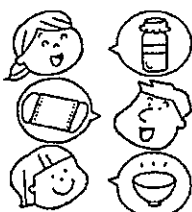
キムタクごはんは、長野県の塩尻市の学校給食ではじめてだされたもので、漬物離れが進む子どもたちに漬物を好きになってほしいと栄養士の先生が考えたメニューです。

キムチとたくあん、豚肉の入ったはしが止まらない料理です。



うちの人に聞いてみよう！

好きな献立や給食時間の印象深いきごとなど、給食の思い出を家族で話し合ってみませんか。世代や地域によって違うエピソードが聞けておもしろいですよ♪



20日～24日は地産地消週間です！

✿ 宇部市や山口県産の食材 ✿

お米・パン・キャベツ・にんじん・じゃがいも
白ねぎ・はなっこりー・しいたけ・たけのこ
もやし・れんこん・きくらげ・のり・ひじき
はもカツ・卵・鶏肉・豚肉・ベーコン・牛乳など

