



1月24日から30日は学校給食週間です。

今、なぜ郷土料理なの？

郷土料理とは・・・

祖先の人たちが四季折々の自然の恵みを大切にして、その土地に合わせて元気に生き抜くために知恵を絞り、工夫を重ねて生み出され、今日まで受け継がれてきた料理です。

国土が南北に長く地域ごとに気候が違う日本では、その季節ごとにとれるさまざまな農作物や魚介類を多く利用してきました。こうした四季折々の自然の産物を利用して、その土地の風土にふさわしい保存・加工・調理の方法で作られた物が郷土料理として数多くあります。

学校給食週間中には、地元香川の郷土料理や食材がたくさん登場します！

1月の給食では…

昔の人々の知恵のつまった「郷土料理」は今の私たちの生活に力を与えてくれるはず！



あんもちぞう煮

砂糖の産地でありながら、ふだんは食べることができなかった砂糖を、「せめて正月だけでも味わいたい」と、もちに包んだ。



しっぽくうどん



まんばのけんちゃん

うちこみ汁

いりこ季節の野菜と一緒に炊き込んだ手早くできるおもてなし料理。しよ飯(しょうゆ飯)、ぬく飯とも呼ばれる。



いりこめし

他にもまだある
讃岐を代表する郷土料理
や地場産物

和三盆糖



てっばい



しょうゆ豆





学校給食の歴史を振り返ってみよう



明治 22 年(1889 年)



おにぎり・鮭の塩焼き・漬け菜

明治 22 年、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に無料で学校給食を実施したのが起源とされている。

全国学校給食週間とは

学校給食は、戦争の影響で一時的に中断しましたが、アメリカからの援助で再開されました。

昭和 21 年 12 月 24 日に贈呈式が行われ、それを記念して「学校給食感謝の日」を定め、冬休みに重ならない 1 月 24 日から 30 日までを「全国学校給食週間」としました。

この機会に、給食の歴史や意義に関心を持ち、毎日のおいしい給食を食べられることに感謝をするとともに、日頃の自分の食生活も振り返りましょう。

給食の中断

戦争の影響などによって、食べ物がなくなり給食は中止されていた。

昭和 20 年代



コッペパン・脱脂粉乳・カレー汁

戦後、日本は食料不足で、栄養失調の子どもが増えていく。そんな子どもたちを助けるためアメリカから届けられた脱脂粉乳、小麦粉、缶詰などの援助物資を材料に給食が再開された。

現在

いりこめし
牛乳
まんばのけんちゃん
あんもち雑煮
和三盆糖



昭和 40 年代



あげパン・牛乳・クリームシチュー・
コールスローサラダ

昭和 47 年に脱脂粉乳が牛乳に移行する。ソフトめんも登場する。その後昭和 51 年には、米飯が正式導入され、メニューの幅が広がる。

給食は生きた教材として、正しい食事について学ぶ場です。献立は栄養バランスに配慮し、地場産物や郷土料理を取り入れ、セレクト給食やリクエスト給食など、楽しんで食べられるように工夫しています。

毎日何気なく食べている給食ですが、その内容も時代とともに少しずつ変化し、充実したものになってきています。ご家庭でもぜひ給食のお話をしていただき、子どもたちに興味・関心をもってもらいたいと思います。

※お知らせ:高松市学校給食展「学校給食から広がる食育の輪 ～子どもたちの健やかな未来のために～」を開催!

高松市の給食や、食育の取り組みなどのパネル展示・給食レシピの紹介などを行います。

場所: 市民交流プラザ IKODE 瓦町 (瓦町 FLAG 8 階) 開催期間: 1 月 24 日 (木) ~ 1 月 30 日 (水)

今月のふるさと給食



1月11日(金) (★は町内産の食材)

年明け八菜うどん (うどん、豚肉、かまぼこ、★金時人参、★白菜、★大根、たまねぎ、もやし、★しいたけ、★ねぎ、しょうが、うす口しょうゆ、こい口しょうゆ、酒、みりん、塩、片栗粉、煮干し)

牛乳

いん石だんご

(いわしすり身、酒、★金時人参、ごぼう、しょうが、すりごま(黒)、いりごま(黒)、小麦粉、塩、油)

しそ香味あえ (チンゲン菜、★キャベツ、もやし、赤じそ粉、しょうゆ)

ミニゼリー



今月は、年明け八菜うどんがふるさと給食に初登場です。年明けうどんとは、純白で清楚なうどんを年の初めに食べることで、その年の人々の幸せを願うものです。うどんに紅いトッピングを添え、元旦から 1 月 15 日までに食べることでどこでも手軽に元旦のお祝いができます。給食では、「伸びざかりの子どもたちとつくる年明けうどんプロジェクト」の一環で、金時人参を始め八つの野菜を使った年明けうどんを作ってみました。

さらに今月は、国分寺町でおなじみのいん石だんごも登場です。