

# ★ 2021.1.25 今日の給食 ★

今日から全国学校給食週間です。

日本の学校給食は明治22年、山形県鶴岡町というところで始まったとされています。

その頃の給食は貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちのためにお坊さんが用意したものだそうで、おにぎりや焼き魚に漬物、といった内容だったそうです。

今日は給食開始にちなんでおにぎりを作りました。

## おにぎり

1つ1つ手作りしています。

二中では約1200個のおにぎりを作ることになります。なるべく温かく届けられるよう時間ギリギリで作業していますよ！



## すいとん

食糧が豊かではなかった頃、空腹を満たすために食べられることが多かった料理です。

具材やだし汁などに違いはありますが、全国各地でそれぞれの郷土料理として親しまれています。

今日は昔の給食にちなみ、生地から手作りしてすいとんを作りました。



↑小麦粉・塩・水で生地作り！



↑団子を作ります。火がきちんと通るように少しつぶしています。



↑お湯で茹でてからだし汁に入れて煮込みます。

たくさん食べてネ！

