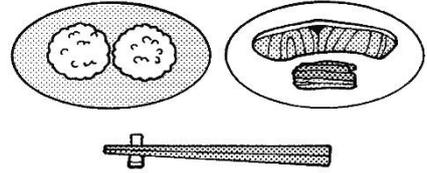




1月24日～30日は全国学校給食週間です

学校給食は、明治22(1889)年に山形県の忠愛小学校で貧困児童を対象に無償で昼食を提供したのが始まりです。現在では、子どもたちの食生活を取り巻く環境が大きく変化しています。こうした中、学校給食は、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣をつけるために重要な役割を果たしています。



* 今年の学校給食週間では、日本各地の郷土料理を出します！

24日 宮城県

仙台麩は「油麩」とも言って、油で揚げて作られた麩のことです。
大豆を水に浸してすりつぶしたものを「呉」と呼び、呉を味噌汁に入れたものが「呉汁」です。
「ずんだもち」は、すりつぶした枝豆で作ったあんをおもちにからめて作ります。
給食では、仙台麩を煮て卵でとじた「**仙台麩の卵とし丼**」、「**呉汁**」、手作りの「**ずんだもち**」を出します。

27日 神奈川県

サンマーメンは、中国の広東語で「生馬麵」と書き、「生」は「新鮮な・シャキシャキとした食感」、「馬」は「上にのせる」という意味があり、新鮮でシャキシャキした具材をのせた、横浜発祥の麺料理のことです。
また、神奈川県横浜市は、シューマイの消費量が日本一の都市です。
給食では、新鮮な野菜をたっぷり使った「**サンマーメン**」と、「**手作りえびシューマイ**」を出します。

28日 長野県

野沢菜漬けは、日本三大漬物の1つであり、長野県を代表する漬物です。
高野豆腐は、長野県の特産品の1つで、日本の生産量の9割以上を占めているそうです。
給食では、野沢菜漬け・ちりめんじゃこ・ごまを混ぜ込んだ「**野沢菜ごはん**」と、高野豆腐を鶏肉や野菜と一緒に煮込んだ「**高野豆腐と鶏肉のうま煮**」を出します。

29日 鹿児島県

鶏飯は、鶏肉・椎茸・漬物などの具材をごはんにのせ、スープをかけて食べる料理です。
白くまは、かき氷の上に練乳をかけて、果物や小豆あんをのせた鹿児島名物のデザートです。
給食では、「**鶏飯**」と、白くまをイメージしたデザートの「**白くま風ミルクプリン**」を出します。

30日 東京都清瀬市

清瀬市では、季節ごとに様々な旬の野菜や果物が生産され、学校給食でも多くの地場産物を使用しています。
給食では、清瀬市産のほうれん草をたっぷり使った「**清瀬のグリーンカレー**」と、清瀬市産のにんじんを使った手作りの「**キャロットかん**」を出します。新鮮で美味しい清瀬の野菜をよく味わって食べましょう！