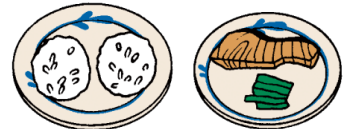




1月24日から30日までは「全国学校給食週間」です

学校給食の歴史は、明治22年、山形県鶴岡市の忠愛（ちゅうあい）小学校で、お弁当を持ってくることのできない児童を対象に、昼食（おにぎり・焼き魚・漬け物）を出したことが始まりです。

その後、給食は全国に広まりましたが、第二次世界大戦が激しくなると、給食は中止になりました。戦争が終わると、栄養不足の子どもたちを救うために、アメリカなどから「脱脂粉乳や小麦粉、缶詰」などの援助物資が届き、学校給食が再開されました。これを記念して「全国学校給食週間」が設けられました。



学校給食の移り変わり

昭和22年（1947）年1月

戦後すぐの給食は、アメリカからの支援物資である脱脂粉乳と、脱脂粉乳と缶詰で作ったシチューなどが提供された。



- ・脱脂粉乳
- ・トマトシチュー

昭和27年（1952）年

肉は手に入らないため、主に鯨肉がたんぱく源として提供された。



- ・脱脂粉乳
- ・鯨の竜田揚げ
- ・コッペパン
- ・サラダなど

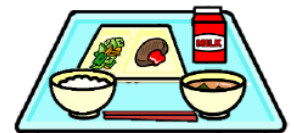
昭和51年（1976）年

米を使った学校給食が始まる。



- ・牛乳
- ・カレーライス
- ・果物
- ・サラダなど

完全給食と
呼ばれる
現在の給食の
形になる



伊佐共同調理場で給食ができるまで

使う野菜・果物は、
全て3回洗って、汚れをしっかりとします。

献立作成 → 食材の注文 → 食材の納品 → 調理



旬の食べ物や
郷土料理などを
取り入れるよう
にしています。



野菜を切っています



サラダを作っています



温食を作っています



温食を
ついて
います

24日(水)

— 給食が始まったころの献立 —

明治22年の給食をもとに鮭の塩焼きと煮びたしを作ります。

当時は、おにぎりと焼き魚、漬け物の組み合わせでした。

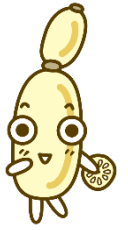


29日(月)

— 山口県郷土料理の日「のっぺい」 —

「のっぺい」は萩地域に伝わる郷土料理のひとつです。

萩城下町の普段のおかずとして、お祭りや仏事、お客のもてなし料理として親しまれていました。



25日(木)

— ソフト麺が始まったころの給食 —

昭和40年頃から、給食用の麺として「ソフト麺」が導入されました。

給食では乾燥したスパゲッティ麺を使用しますが、味付けは昔懐かしナポリタン味です。



30日(火)

— 鯨(くじら)肉をつかった献立 —

昭和27年頃、鯨の肉は、安く買って、栄養価も高かったので給食によく登場していました。

給食では、鯨の一口カツが登場します。



26日(金)

— 米飯給食が始まったころの献立 —

昭和51年の給食から、主食はパンだけでなくご飯が食べられるようになりました。

主食の種類が増えたことにより、メニューの幅がぐっと広がりました。給食では、ポークハヤシライスを作ります。



1月16日(火)に
第3回市内統一献立を実施しました



- 牛乳、
- 丸型横割りパン
- 根菜と大麦のミネストローネ
- ポークコロッケ
- ゆで野菜
- ヨーグルト

1月16日(火)は、美祢市の全ての小中学生が同じメニューを食べる「美祢市統一献立」の日でした。

『大麦』をテーマに、美祢市で作られた食材をたくさん使い献立を作りました。麦ごはんには混ぜている大麦と同じものを、この日はミネストローネに入れました。麦を約20分煮ることで、大麦がもちっとし、他の具材とは違った食感でおいしくいただくことができます。

この日の給食に使われた「さといも・ほうれんそう・だいこん・美東ごぼう」は、JAさんから無償提供していただきました。地元の食材をおいしくいただくことができました。

伊佐中学校1年生とみそ玉を作りました。

12月19日(火)伊佐中学校1年生の家庭科の時間に「朝ごはんのみそ汁をのむ効果」についてお話をした後、「みそ玉」作りに参加させていただきました。みそ玉は、冷蔵保存と冷凍保存どちらもできます。手際よくみそ玉を一人4個ずつ作った後、3個は家に持ち帰り、1個はすぐにのんでみました。「おいしい!」「簡単に作れる。」「家でも作ってみたい。」など、たくさんの前向きな感想を聞くことができました。作り置きもできますので、調理実習の様子から、ご家庭でもぜひ作ってみてほしいなと改めて感じました。



具を選んでいる様子



完成した「みそ玉」