

食育ニュース

1月24日(月)

全国学校給食週間①

「最初の給食 ～おにぎり～」

からあ
キャベツのピリ辛和え

タレをまぜましょう。

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

ゆうあんや
さけの幽庵焼き

副菜皿

しお や
塩むずび・焼きおにぎり

いもに
芋煮

飯椀

毎年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年に山形県の**忠愛小学校**で始まりました。貧しい子供たちのために、お坊さんがおにぎりを出したのがきっかけです。献立は、おにぎり・焼き魚・漬物でした。

その後、戦争により一時給食はなくなり、再び始まったのが昭和21年のことです。戦争は終わりましたが食糧不足が続き、アメリカから支給された脱脂粉乳が子供たちの成長を支えました。



給食室の様子

【焼きおにぎり】ごまを合わせて握り、手作りのタレをぬってオーブンで焼き上げました。



【さけの幽庵焼き】しょうゆ・酒・みりん に、ゆずの果汁を加え、鮭を漬け込んで焼き上げました。江戸時代の茶人で美食家「北村祐庵」が考案したとされています。

給食発祥の地「山形県」にちなみ、郷土料理の「芋煮」を作りました。

