

1月 学校給食週間特別メニュー

加曾利貝塚PR大使
かそりーぬ



今日の給食のねらい
学校給食の意義、役割などについて
理解と関心を高める。

- ごはん ●牛乳 ●ちくわのキャロットあげ ●冬野菜の筑前煮 ●ひじき入りそば ●いよかん

ちくわのキャロットあげ

ちくわに市内産の秋冬にんじんのすりおろしと、米粉で作った衣をつけて揚げます。にんじんに含まれるβ-カロテンは、油で炒めたり揚げたりして食べると吸収がよく、皮ふや目などの粘膜を健康に保つ働きがあります。

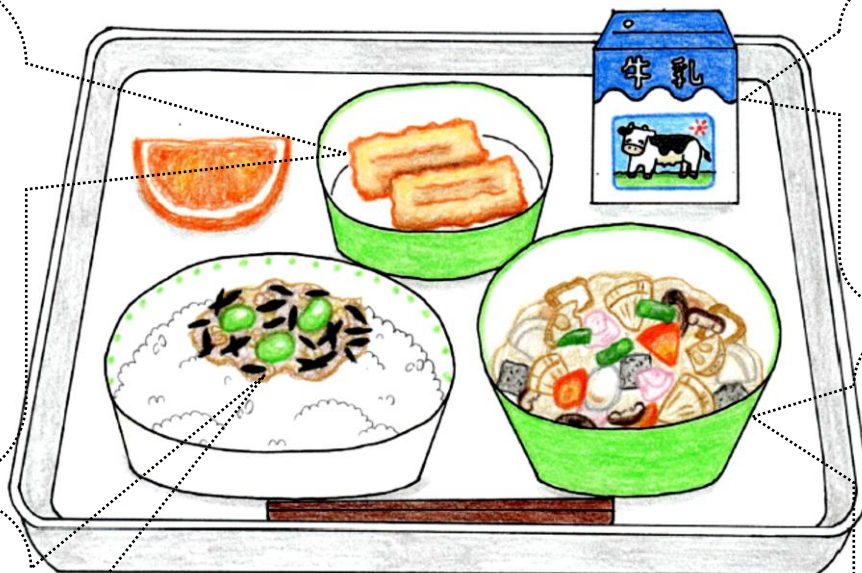


イラスト 高浜海浜小 高島 麻美

牛乳

戦後の給食は牛乳ではなく、脱脂粉乳をお湯で溶いたものが出ていました。昭和33年頃から牛乳が出るようになりました。

冬野菜の筑前煮

だいこん、れんこん、ごぼうなどの冬野菜を使った筑前煮です。筑前煮とは、とり肉と野菜、こんにゃくなどを炒め、しょうゆや砂糖で味付けした煮物です。

ひじき入りそば

千葉県ではひじきがよく採れます。乾燥ひじきは、収穫後すぐに加熱、乾燥して作られます。成長期に必要な鉄分やカルシウムが豊富な食品です。

☆ 学校給食の歴史 ☆

学校給食は、今から約130年前の明治22年、山形県鶴岡市で始まりました。当時はおにぎりや漬物などが用意されていました。その後、全国に広まった給食も、第2次世界大戦のため、中断されます。戦後、アメリカのLARA（アジア救済公認団体）からの救援物資などで給食が再開されました。これを記念して1月24日から1月30日までの1週間を「学校給食週間」としました。



千葉市の学校給食での地産地消の取り組みについて、紹介しています。