



きゅうちゃん ぽこちゃん



第8号

平成28年1月8日発行
智頭町立学校給食センター

新年、明けましておめでとうございます。今年も、みなさんの心と体の栄養を満たすおいしい給食を作っていきたいと思います。どうぞよろしくお願ひします。

さて、1月24日から30日の1週間は『全国学校給食週間』です。普段、何げなく食べている学校給食について改めて考える良い機会にしましょう。

全国学校給食週間 って、何だろう？

学校給食は、戦争のために中断されていましたが、戦後の食糧難により児童の栄養状態が悪化したことから、その必要性が叫ばれるようになり、再開することになりました。

まず試験的に、昭和21年12月24日に、三都県（東京、神奈川、千葉）で再開することになり、その同じ日に東京都内の小学校でララ（アメリカの宗教団体等からなるアジア救援公認団体）からの小麦粉や脱脂粉乳などの給食用物資の贈呈式が行われました。その12月24日を学校給食感謝の日と定めていましたが、その後、冬期休業と重ならない1月24日から30日までの間を「学校給食週間」としました。



給食週間 特別献立 八頭郡3町ふるさと給食

<p>1/26 智頭町 ～みどりの風が吹く疎開のまち～</p> <p>★どうだんご飯 ★牛乳 ★ホンモロコのから揚げ ★呉汁 ★白ねぎのそぼろ煮</p> <p>※ <u>この日は、智頭小学校で地元生産者さんと児童との交流給食会が予定されています。</u></p>	<p>1/27 八頭町 ～人が輝き 未来が輝くまち～</p> <p>★ご飯 ★八頭きのこのハヤシシチュー ★あじフライの柿みつソースかけ ★地元野菜のピクルス ★牛乳</p> <hr/> <p>1/28 若桜町 ～緑と清流のまち 人と自然が織りなす素晴らしい故郷～</p> <p>★ご飯 ★鹿肉ビビンバ ★豆腐のスープ ★福神和え ★牛乳</p>
--	--

私たちが住んでいる八頭郡3町には、各地域の豊かな自然が育んだおいしい食べ物がたくさんあり、その食べ物を生かした郷土料理が受け継がれています。今年度の給食週間の特別献立として八頭郡3町の特産物や郷土料理を紹介し、『八頭の食』について理解を深めたいと思います。

リクエスト献立を実施します！



全国学校給食週間に合わせて、智頭小学校6年生と智頭中学校3年生からリクエスト献立を募集しました。各クラスで考えてくれた献立はどれもおいしそうで、みんなが楽しく食べることができそうなものばかりでした。給食週間中には、智頭小学校6年1組と智頭中学校3年1組のリクエスト献立を実施し、2月に6年2組と3年2組の献立を取り入れたいと思います。楽しみにしててください♪

1/25 智頭小 6-1 の献立

- ★丸パン ★牛乳 ★ハンバーグ
- ★オニオンスープ ★野菜炒め
- ★みかんゼリー

1/29 智頭中 3-1 の献立

- ★キャロットピラフ ★牛乳
- ★鶏のから揚げ ★コーンポタージュ
- ★シーザーサラダ

春の七草

七草とは、1月7日の朝に春の七草を入れたおかゆを食べて1年の健康を祈る風習です。

春の七草とは、せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶ）、すずしろ（だいこん）のことです。これを包丁などで細かくたたきおかゆに入れます。七草をたたく時は「七草なすな～」などと歌う地域もあります。



給食レシピ紹介 ～さばの薬味だれかけ～

● 材料（4人分） ●●●●●

- ・さば切り身50g・・・4切れ
- ・片栗粉・・・大さじ1杯
- ・小麦粉・・・大さじ1杯
- ・揚げ油・・・適量
- ・にんにく・・・2g
- ・しょうが・・・2g
- ・白ねぎ・・・15g
- ・こいくちしょうゆ・・・大さじ1杯
- ・三温糖・・・小さじ2杯
- ・水・・・大さじ1杯

● 作り方 ●●●●●●●●●●

- ① さばに片栗粉と小麦粉の混合粉をまぶして、180℃の油で揚げます。
- ② にんにく、しょうが、白ねぎはみじん切りにし、しょうゆ、三温糖、水と一緒に煮て、薬味だれを作ります。
- ③ ①に②をかけます。



薬味の香りでさばの臭みが消され、おいしく食べられます。魚が苦手な匂いが気になるようであれば、下味に酒と塩・こしょうをしてみましよう。

～平成27年度 智頭町学校給食展のご案内～

平成27年1月30日(土)、智頭町保健医療福祉総合センター“ほのほの”において、智頭町学校給食展を開催します。講演会や、無料試食会、ミニゲーム大会などを企画していますので、ご家族そろって、ぜひお越しください！

なお、児童生徒の作品展示は、1月24日～30日の間行います。

(※詳細は、後日配布予定のチラシをご覧ください。)

