

給食だより 1月

高萩市立 学校給食センター

あけましておめでとうございます。早いもので、1年のまとめの3学期が始まりました。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかりと行い、給食では「黙食」を徹底するなど、感染予防に努めましょう。



1995年1月17日に、阪神・淡路大震災が発生しました。このとき、ボランティアによる炊き出しで「おむすび」がふるまわれ、被災した多くの人たちが助けられたことから、お米をはじめとする食料の大切さや、ボランティアの人びとの善意を忘れないうちに、「ごはんを食べよう国民運動推進協議会」によって2000年に定められた記念日です。

郷土のおにぎり・おむすび

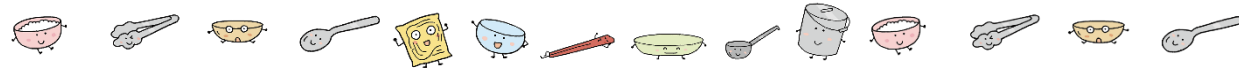
おにぎり（おむすび）は、形や具材など多種多様で、手軽に食べられることも魅力です。その地域ならではの、郷土のおにぎりをご紹介します。

- けんさん焼き（新潟県）**
おにぎりに、しょうがみそや甘みそなどをぬって焼いたもの。
- めはりずし（和歌山県）**
高菜漬けで、大きなおにぎりをくるんだもの。
- ばくだんおにぎり（島根県）**
丸く大きく握ったおにぎりに、岩のりを巻いたもの。

茨城をたべよう！

茨城県は野菜、肉、魚と、おいしい食の宝庫です。これは全国に誇るべき魅力の一つです。地元でとれた食材を味わってみましょう。今月は「白菜」について紹介します。

茨城県は、白菜の生産量日本一を誇る県です。県西部地区を中心に栽培されており、主に冬から春にかけて生産されています。オリジナル品種である「菜黄味」は、柔らかく、芯の部分が黄色くて甘いのが特徴です。1月の献立に登場する白菜はすべて高萩産になります。



～給食センターからのお知らせ～

高萩市のホームページでは、「今日の給食」を給食のある日は毎日投稿しています。ぜひ、ご覧ください。



1/24～1/30 「全国学校給食週間」 学校給食の昔と今

日本の学校給食の始まりは、明治22年までさかのぼります。山形県鶴岡町（現在鶴岡市）にある大音寺というお寺に開校された私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのために、食事を提供したのが始まりとされています。その後、全国各地へと学校給食が広がっていきました。

昔の給食を見てみよう！

昭和22年ごろ

トマトシチュー・ミルク

脱脂粉乳や缶詰を使って給食が作られていました。ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて乾燥させた「脱脂粉乳」をお湯で溶いたもので、独特な風味で苦手な子どもが多かったようです。

昭和25年ごろ

コッペパン・ミルク・カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずの「完全給食」が始まりました。おかずには、当時は安価だったクジラ肉やちくわがよく使われていました。

昭和40年ごろ

ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん

パン以外の主食として、昭和38年ごろからソフトめんが導入されました。牛乳は、昭和33年から一部地域で供給され、昭和39年に本格的な供給が始まりました。

昭和51年ごろ

カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

昭和51年に米飯が正式に導入されました。当時は、ご飯を炊く設備がない所が多く、おかずを作る釜で、ご飯とおかずの両方を調理するため、回数は多くありませんでした。

お知らせ ≪1月分給食使用予定食材産地≫

| 食 材 | 産 地 | 食 材 | 産 地 | 食 材 | 産 地 | 食 材 | 産 地 |
|---------------------------|---------|-------|---------|------|---------|-----|-------------|
| だいこん にんじん 白菜 長ねぎ | 高萩市 | チンゲン菜 | 茨城県 | もやし | 栃木県 | たら | 北海道 |
| | | かぶ | 茨城県・千葉県 | きゅうり | 宮崎県 | ます | 北海道・ロシア |
| | | ピーマン | 茨城県・宮崎県 | えのき | 長野県・新潟県 | さば | ノルウェー |
| キャベツ | 高萩市・北海道 | じゃがいも | 北海道 | ぶた肉 | 茨城県 | いか | ペルー・チリ |
| | | 玉ねぎ | | 国内 | とり肉 | 国内 | ローズマーク（※たれ） |

≪12月分食材放射性物質検査結果≫

給食センターでは、給食食材の放射性物質検査および調理済み給食一食分の放射性物質検査を実施しています。検査の結果、放射性ヨウ素・放射性セシウムともに検出されませんでした。詳しくは、市のホームページをご覧ください。