

1月19日(月)から23日(金)は学校給食週間です。

学校給食の歴史をふりかえり、たべものの大切さや、毎日食べている給食について考えてみましょう。



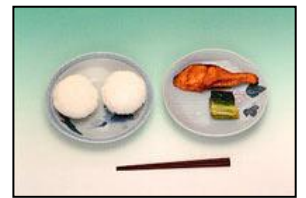
① 給食のはじまりは？

明治22年、山形県鶴岡市の忠愛小学校でお弁当

持ってくるできない子どもたちのために、無料で出された食事が給食のはじまりといわれています。当時の献立は、

「おにぎり・焼き魚・つけもの」というものでした。

その後、第二次世界大戦が始まり、昭和19年から中止されました。



② 戦後の給食再開

戦争中は食べるものがなく、みんながお腹をすかせていました。戦後、

アメリカから物資援助があり、贈られた脱脂粉乳・缶詰

などで、昭和21年12月24日、東京都などで学校

給食が再開されました。その後、学校給食がはじ

まった12月24日は冬休みになるため、1か月遅ら

せた1月24日を給食記念日とし、この日を含む1週間は「学校給食週間」となりました。



③ その後の給食は・・・

昭和25～30年ごろ アメリカから、小麦の援助を受けて、パン・ミルク・

おかずのそろった給食になりました。途中には、アメリカからの援助資金

が打ち切られ、給食中止の危機もありました。このころ、岸和田市でも1

週間、4日、パン・ミルク・おかずのそろった給食が始まりました。

昭和47年 岸和田市の給食が週5日に増えました。

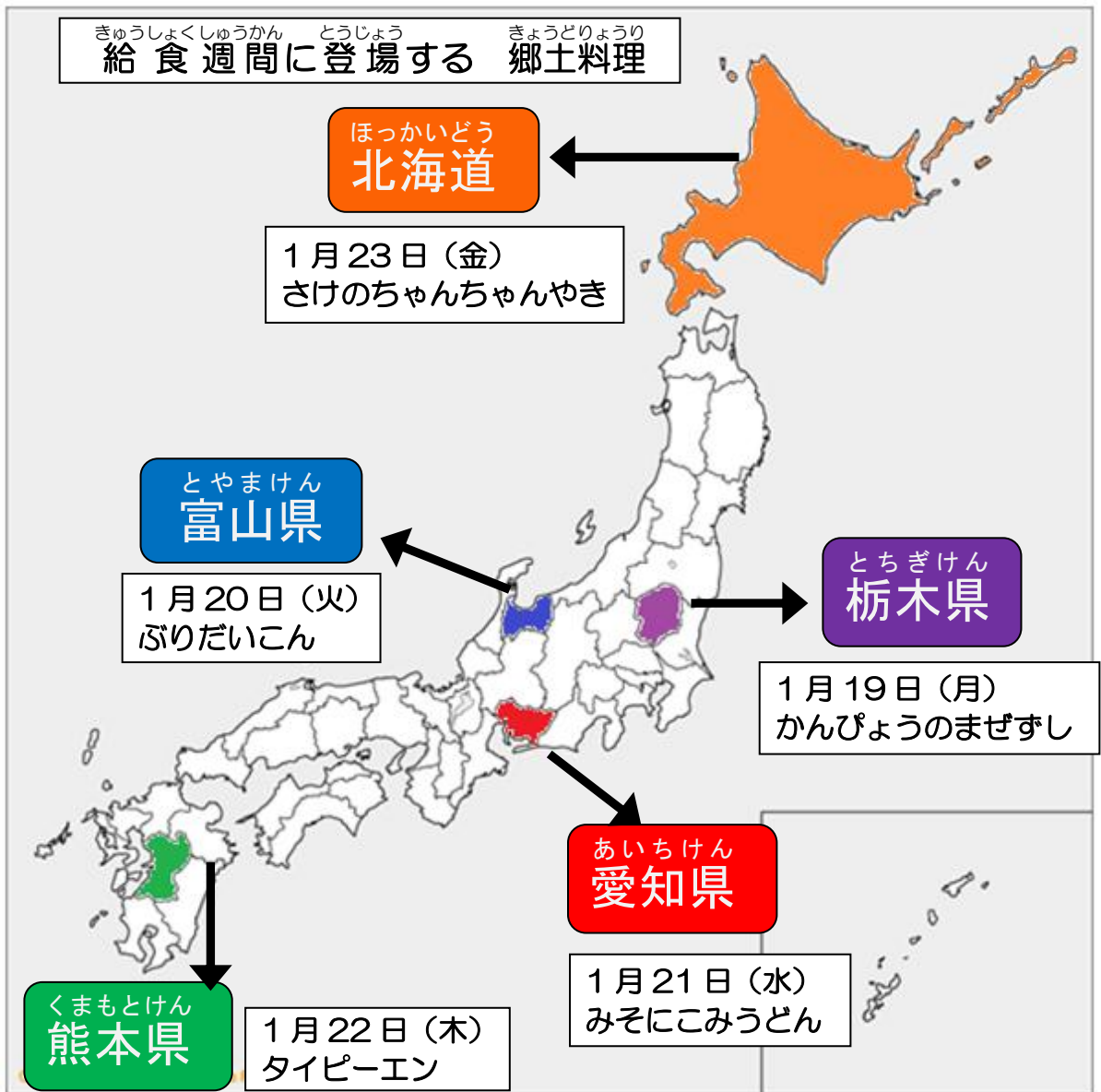
昭和51年 パン中心の給食にごはんが登場しました。岸和田市では、

昭和56年に始まっています。ごはん給食は今では週3回に増えています。

へいせい ねんど きゅうしよくしゅうかん
平成26年度の給食週間のテーマ

きょうどりょうり し
郷土料理を知ろう !!

郷土料理とは、ある地方でむかしから食べられてきた料理や、特産物を使った料理です。その土地ならではの材料を使って、その土地の自然や習慣にあった方法で調理され、味付けされているものが多いです。その土地に住む人々によって生み出され、受け継がれてきた郷土料理は伝統の味ともいえます。



1月19日(月)



栃木県 とちぎけん

栃木県は関東の北にあります。

首都圏に近い県ですが、日光国立公園をはじめ、美しい自然がたくさん残されています。平らな農地があり、気候も穏やかでおいしいたべものがたくさんとれます。生産量日本一の二ろを始め、栃木生まれのいちご「とちおとめ」、すしの具になるかんぴょうなども有名です。

干瓢(かんぴょう)

かんぴょうは、ゆうがおの実をひものようにむいて乾燥させたものです。ゆうがおは瓜のなかまで、その実は「瓢」といい、5~8 kg くらいにもなります。収穫は7~8月に行われ、晴れた夏の朝に収穫しその日のうちに干して乾燥させます。栃木県はゆうがおの栽培に適していて、全国生産量の90%以上をしめています。かんぴょうは乾物なので長く保存できます。水でもどして、すしの具などに使われます。



とちぎけん きのうどりょうり 栃木県の郷土料理

かんぴょうの料理

「かんぴょうのたまごとじ」や「かんぴょうまき」など、かんぴょうを使った料理がよく食べられます。給食では「かんぴょうのまぜずし」が登場します。



かんぴょうのたまごとじ



かんぴょうまき

しもつかれ

鮭の頭と節分の豆の残り、だいこん、にんじん、その他の野菜などを目のあらい大根おろし器(おにおろし)であらくすりおろし、酒かすと一緒に煮込んだ料理です。「7軒の家のしもつかれを食べると病気になる」といわれ、となり近所で分け合って食べます。

しんこんだて
新献立



1月20日(火)

富山県 とやまけん



富山県は三方を3000メートル級のきときとくん
 立山連峰に囲まれ、一方は富山湾に面しています。そして、
 中央には平野が広がり、たくさんの自然に恵まれています。
 このような地形のおかげで、海の幸も山の幸も両方味わうこ
 とができます。富山湾では、ぶり、白えび、ほたるいかなど
 のキトキト(富山県の方言で「新鮮」)な魚介類が水揚げされま
 す。また、富山のおいしい水で育ったコシヒカリ、富山白ね
 ぎなども有名です。



とやまけん きょうどりょうり 富山県の郷土料理

ぶりだいこん

しんこんだて
新献立

富山湾のぶりは荒波にもまれ、身が締まっておいしいこ
 とで有名です。ぶりは成長とともに「ツバス→ハマチ→ブリ」と名前が変わる
 「出世魚」で、正月など祝いの席に欠かせません。魚の切り身をとった後の、
 頭や骨などの部分を「あら」といいます。うまみの多いぶりのあらと旬のだ
 いこんをじっくり煮た「ぶりだいこん」は冬の富山を代表する料理です。



ますずし

江戸時代に富山県を流れる神通川に上ってきたますを
 すしにし、将軍徳川吉宗に献上したといわれています。
 笹を敷いた、ますの押しずしで、駅弁としても有名です。



かぶらずし

塩づけしたかぶに、脂ののった天然のブリやサバをは
 さみ、こうじでつけこんで作ります。かぶと魚とこうじ
 のあまみが調和した郷土の味で、正月のごちそうです。



1月21日(水)

愛知県 あいちけん

日本列島のほぼ中央に位置し、

おだやかな気候で、豊かな土地と

水に恵まれ、農業が盛んです。キャベツや大葉、ふきなどは全国でも1位2位を誇ります。焼きものも盛んで、愛知県瀬戸市の焼きものから「瀬戸物」ということが生まれました。工業では自動車産業が有名です。食文化では、大豆だけを使ってつくる豆みそを使うのが特徴です。その代表は八丁みそです。八丁みそは深いコクがあり、愛知県のいろいろな料理に使われます。



愛知県の郷土料理

みそにこみうどん

名古屋名物、みそにこみうどんは、八丁みそなどの豆みそを使った濃い汁が特徴です。うどんは太くて固いものを使います。豆みそを使った料理は、他にもみそカツやみそおでんなどあります。



ひきずり

ひきずりは、名古屋ではすきやきのことです。特産品の名古屋コーチンなど、とり肉を入れることが多いです。すきやきなべの上で肉をひきずるように食べたので、ひきずりと呼ばれるようになりました。大みそかにはひきずりを食べて、その年のしがらみ(まとわりつき、じゃまをするもの)をひきずり終え、新年をむかえるという習慣がありました。



きしめん

きしめんは、幅が広く平たい手打ちうどんです。むかしはキジの肉を使った「きじめん」があり、それがなまってきしめんになったという説と、紀州のめん「紀州めん」からきたという説があります。



1月22日(木)

熊本県 くまもとけん



くまもん



熊本県は九州地方のほぼ中央に位置しています。世界に誇るカルデラを持つ雄大な阿蘇山と、海には大小120の島々からなる雲仙天草国立公園があります。

トマト、スイカ、くり、しょうがなど、生産量1位、2位を誇る農産物が多くあります。



カルデラ

くまもとけん きょうどりょうり
熊本県の郷土料理

しんこんだて
新献立

タイピーエン(太平燕)

タイピーエンは、中華料理をもとにした熊本県の郷土料理です。春雨スープにえび、いか、ぶた肉、はくさい、たけのこなどの具材を合わせ、たまごを添えたものです。



ばさし

ばさしは、馬肉のさしみのことです。熊本城を築いた加藤清正は、400年前、朝鮮へ出兵しました。その時、食べるものがなくなり、しかたなく、陣中で馬を食べたといわれています。帰国後、ばさしを熊本に広めたそうです。



熊本県は馬肉の生産量1位です。馬肉を生で食べる習慣は、熊本以外にも、長野県などにもあります。

からしれんこん

ゆでたれんこんの穴にからしみそをつめこみ、揚げ衣をつけて油で揚げたものです。熊本藩主の細川忠利は病気がちだったので、元気になるように考えられた料理といわれています。熊本城の外堀に植えられたれんこんを使ったそうです。



1月23日(金)

北海道 ほっかいどう

北海道は四方を海に囲まれ、豊かな自然に恵まれています。農業、漁業、酪農が盛んで、生産量第1位の食材が

数多くあります。牛乳、米、麦、豆類、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、だいこんなどや、鮭、さんまなど、魚介類の宝庫です。



ジンギスカンの
じんくん



ほっかいどう きょうどりょうり 北海道の郷土料理

さけのちゃんちゃん焼き

ちゃんちゃん焼きは、北海道でとれた鮭と、野菜を鉄板で炒め、バターとみそで味付けした料理です。浜から上がった漁師が大きな鉄板で豪快につくり、みんなで囲んで食べます。ちゃんちゃん焼きという名前の由来は、2つあります。手軽にちゃんちゃんとして作れるからという説と、ちゃん(おとうさん)が作ることからついたという説があります。



さんぺいじる(三平汁)

鮭、にしん、たら、ほっけなどの魚に塩をふったり、ぬかにつけたりして保存できるようにしたものを使います。昆布でだしをとり、だいこん、にんじんなどの野菜と一緒に煮た塩味の汁ものです。魚の頭や骨のところなどの「あら」の部分を使い旨味を出します。



ジンギスカン

羊の肉は世界で広く食べられていますが、日本で食べられ始めたのは大正時代です。北海道では、羊肉が手に入りやすく、たくさんとれるたまねぎなどとよく合うので、家庭でも食べられるようになりました。中央が盛り上がっていて、帽子のような形のジンギスカンなべで肉を並べて焼きます。

