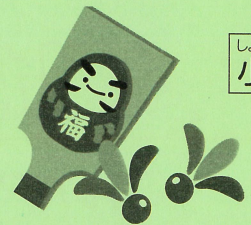


1月

給食だより



しょうがっこう
小学校

新年あけましておめでとうございます。楽しい冬休みを過ごせましたか？いよいよ学年最後の学期になりました。規則正しい生活を取り戻し、かぜなどひかずに元気に過ごしましょう。

◆ 全国学校給食週間です ◆



毎年1月24日～30日は、全国学校給食週間です。これは、日本全国で学校給食の意義や役割について考え、理解や関心を深める週間です。この機会に学校給食の歴史を振り返り、学校給食を毎日食べられることに感謝しましょう。鹿沼市では23日～27日に学校給食週間特別献立を実施します。

明治22年

貧しい家庭の子どもたちは、子守で学校に行けなかったり、弁当を持参できなかったりしました。

雨の日も風の日も

佐藤霊山さんというお坊さんが中心となって、托鉢をしてお金を集め、給食費にあてました。

学校給食の始まり

忠愛小学校では、給食が食べられるので、貧しい子どもたちも学校で食べるようになりました。

～ 学校給食週間 特別献立 ～

今年の学校給食週間の特別献立は、日本や世界の料理、体を温める料理などの他、給食週間ならではの、鹿沼の「はと麦」や「いちご」などの地場産物を使ったメニューも登場します。お楽しみに！

- ◆ 23日(月) インド料理(世界の料理から)
- ◆ 24日(火) いちごランチ
- ◆ 25日(水) 和食(ユネスコ無形文化遺産)
- ◆ 26日(木) 体の調子を整える食物せんいたぶりの料理
- ◆ 27日(金) 体を温める料理(発酵食品「酒粕」を使った粕汁)



明治22年
最初の給食



昭和27年
鯨の竜田揚げ

給食メニュー紹介

今月のメニューは、「粕汁」です。



【材料(4人分)】

塩鮭切り身……………60g
じゃがいも……………大1コ
にんじん……………中1/2本
こんにゃく……………中1/2本
だいこん……………60g
ねぎ……………1/2本
ごぼう……………40g
みそ……………20g
酒粕……………20g
サラダ油……………小さじ1
だしの素……………小さじ1
水……………500ml

【作り方】

- ① にんじん、だいこんはいちよう切り、じゃがいも、こんにゃくは角切りにする。
- ② ごぼうはさがき、ねぎは小口切りにする。
- ③ 鮭は一口大に切り、酒粕とみそは少量の水で溶いておく。
- ④ 鍋を火にかけ油を熱し、ごぼう、にんじん、こんにゃく、だいこん、じゃがいもを炒める。
- ⑤ ④に水を入れ煮る。煮立ったら鮭を入れ、あくを取る。
- ⑥ 調味料で味を調える。
- ⑦ 仕上げにねぎを加えて出来上がり。