

給食だより

津市立南が丘小学校

きゅうしょくだより 1月号

あけましておめでとうございます。年末年始はどのようにすごしましたか？おせち料理や雑煮など伝統的な行事食を食べた人も多いことでしょう。

さあ、新しい一年の始まりです。本年も給食だよりでは、さまざまな食に関する情報をお伝えしていきます。



1月24～30日は全国学校給食週間です

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて知り、関心を持つことを、目的としています。みなさんの体と心の成長を支えている給食について考えてみましょう。

学校給食は、明治時代に始まりました。戦争により中断していましたが、アメリカのLARA(アジア救済公認団体)等の物資援助で再開されました。昭和21年12月24日に給食物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」と定め、後に冬休みと重ならない1か月後が「全国学校給食週間」となりました



正月の行事食 おせち料理

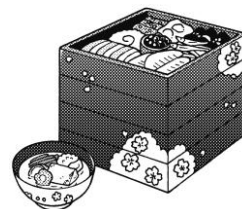
行事やお祝いの日に食べる特別な料理を行事食といいます。おせち料理は新年を迎えるお祝いの料理なので、おめでたい食材が使われ、健康や長寿、豊作などの願いが込められています。

給食でも1月15日(金)に、お正月にちなんだおせち料理が登場します。

【松風焼】 裏に何もついていないので、「裏がない」正直でありますように

【黒豆】 今年もまめで元気に過ごせますように

【ごぼうのあえもの】 根っこを食べるので、土地に根付いて、おだやかにくらせますように



給食の献立を作ってみませんか ～ 松風焼き ～

材料【1人分】(単位:グラム) 下ごしらえ

鶏手羽ひき肉	43g	
酒	1g	酒、みそ、さとう を混ぜておく
赤みそ	6g	
さとう	1.5g	
しょうが	0.8g	みじん切り
たまねぎ	20g	みじん切り
ねぎ	2g	小口切り
パン粉	5g	
水	適量	
いりごま	1g	

作り方

- 1 オーブンに予熱をかける。
 - 2 鶏肉にしょうがを入れて、よく練る
 - 3 調味料、たまねぎ、ねぎ、パン粉、水を粘りが出るまでよく練る
- ※生地のかたさは、水で調節する
- 4 天板に敷き詰めて、ごまをふり、切り目を入れてオーブンで焼く
- 200℃ 15～20分目安
- ★ 表面だけにごまをふります。
- 裏面には何もふっていないことから、「裏がない」