



# 給食センター 掲示板



1月のテーマ 「食文化を知ろう」

明けましておめでとうございます。今年も子どもたちの健やかな成長と健康を願って、安全でおいしい給食を作るために頑張りたいと思います。

1月24日～30日は、



## 学校給食週間



です！

学校給食週間は、学校給食の意義や役割について理解と関心を高める週間です。

明治22年、お弁当を持ってこられない子どもたちのために食事を提供したのが、学校給食の始まりです。戦争により中断されましたが、戦後、外国からの援助物資をもとに再開されました。

平成21年度には、昭和29年に制定された学校給食法が改正され、栄養バランスのよい食事の提供はもとより、子どもたちが望ましい食習慣を身に付けること、食文化への関心と理解を深めること、感謝の心をはぐくむことなど、学校給食は、「食」に関して学ぶ場となっています。



寒い冬だからこそ、朝からしっかり食べて体を温めましょう！

### 土岐市の学校給食の歴史



- 昭和23年 妻木小学校でミルクだけの学校給食を開始。
- 昭和47年 給食センターが開設され、全小学校・中学校合わせて約1万食の給食を実施。  
「当時の献立には鯨肉の竜田揚げ、煮込みうどん、ぜんざい、ゆで卵などがありました」
- 昭和51年 米飯給食が始まる。
- 昭和61年～平成3年 高強度磁器食器の導入を開始。  
全幼稚園・小学校・中学校に導入完了。
- 平成23年 新学校給食センターの開設予定。



### 給食週間では・・・

- ★郷土料理や行事食を取り入れ、子どもたちに郷土の味や日本の食文化を伝えます。
- ★県内産物を取り入れ、岐阜県で収穫できる食材を知らせます。



みんなで

## 楽しく食育！

### お正月料理で家族だんらんの食卓を



お正月は、日本の文化や伝統を知り次世代に伝える貴重な機会です。受け継がれてきた風習やその意味を話しながら、家族のだんらんを大切にしたいですね。

お正月料理には、新しい年を迎える喜びや感謝の気持ちとともに、健やかで明るい一年を願う気持ちが込められています。今回はその一部を紹介します。

**数の子**…<sup>ニジシ</sup>親から子が数多く生まれるようにとの願いが込められ、子孫繁栄を意味します。

**黒豆**…黒く日焼けするほど健康で、まめに働けるようにという願いが込められています。

**たたきごぼう**…ゴボウは根野菜なので、「根気をよくする」の意味に掛けたり、土に根付くことから一家の土台が堅固であるようにとの願いが込められています。

**伊達巻き**…<sup>たて</sup>巻いた形から「巻き物」を表し、学問や文化の発展を願う意味があります。

**田作り**…田作りに使われるゴマメは「五万米」とも書き、田んぼの肥料にしたところ、米が五万俵も採れたという逸話から、稲の豊作を願います。

#### 田作り

【材料】（作りやすい分量）

- ゴマメ …………… 20g
- A { 砂糖 …………… 大さじ1
- しょうゆ …… 大さじ1
- みりん …… 小さじ2/3
- 酒 …………… 小さじ1/3
- サラダ油 …………… 少量



【作り方】

- ①ゴマメは頭や尾の取れているものを除き、くっついていものは1尾ずつ離す。
- ②厚手の鍋やフライパンで、弱火でゆっくりいる。1尾取り出して冷まし、『ポキッ』と折れるようになったら取り出す。  
(耐熱皿に重ならないように広げ、電子レンジで2～3分加熱してもできます)
- ③小鍋にAを入れて弱火にかけ、鍋をゆっくり回しながら泡が立って盛り上がるまで煮詰め、酒とサラダ油を手早く加えて弱めの中火にする。
- ④すぐにゴマメを鍋に入れ、手早く全体に絡めて火を止め、バットか皿に手早く広げて冷ます。

次回は…朝食について紹介します。