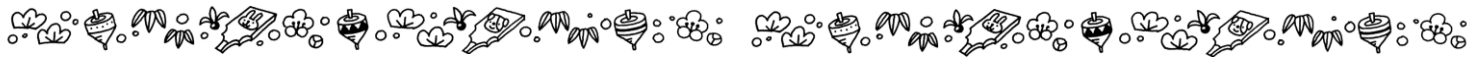




# きゅうしょくだより 1月



新年、あけましておめでとうございます。冬休みは風邪などひかず、楽しく過ごすことができましたでしょうか。2024年が始まります。自分なりの目標をたて、心身ともに元気な1年を過ごして欲しいと思います。



## 1月24日(水)から30日(火)は学校給食週間です!

1月24日は「学校給食記念日」で、第二次世界大戦後、学校給食が再開されたことを記念する日です。そして、この日を含む一週間が「学校給食週間」となっています。給食が私たちの口に届くまでに働いている多くの方々に感謝し、食べ物の大切さや「食」について考える一週間です。

### ～学校給食のあゆみ～



明治22年  
明治43年  
大正～  
昭和初期  
昭和9年

- ・ 忠愛小学校（山形県）で昼食を出す。
- ・ 浜松市芳川小学校（静岡県）で昼食を出す。
- ・ 体の弱い子ども、学校へ来られない子どもたちを励ます目的で、学校給食が推進される。
- ・ お弁当を持ってこられない子どもたちのためにみそ汁だけの給食が始まる。（御殿場市）

### 第二次世界大戦

食べ物がなく、お腹をすかせていました

昭和21年  
12月24日  
昭和22年  
昭和29年  
昭和39年  
昭和51年  
現在

- ・ 外国から贈られた物資（脱脂粉乳など）で給食が再開される。  
※この日が戦後の学校給食開始の記念日となったが、冬休みにあたるため、1月24日が学校給食記念日となる。
- ・ 脱脂粉乳の給食が始まる。（静岡県）
- ・ 学校給食法が公布、施行される。
- ・ 脱脂粉乳から牛乳に変わる。
- ・ ごはんがでるようになる。
- ・ **教育活動の一環として**、全国の小中学校で給食が実施されている。



学校給食は、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための「生きた教材」としての大切な役割もあります。

1月に、ごてんばこしひかりの米粉を使用した「ごてんばこめこカレー」の日を、御殿場市内全学校で実施します。

また、その日のメニューは、食物アレルギーを持つ児童・生徒も同じ給食を味わってほしいとの思いから、アレルギー食品をなるべく含まないメニューを考えました。

献立表やアレルギー詳細献立表は、市のホームページでもご覧いただけます。

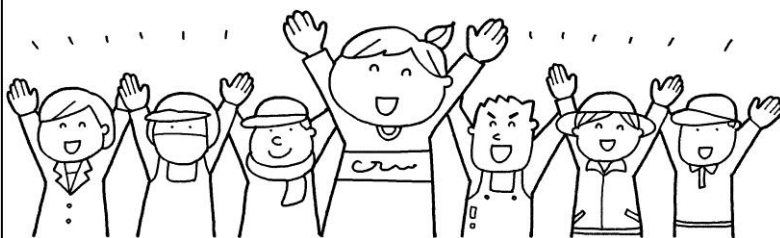
# 大切にしよう 感謝の気持ち

私たちが生きていく上で食べることは必要不可欠です。食べるということは命をいただくことです。感謝の気持ちを忘れずに両手を合わせましょう。



## 学校給食は 多くの人がかかわっています

学校給食は栄養士が献立を考えて、調理員さんが給食をつくりまします。また、使われる食材は農家さんや漁師さん、畜産農家さんなどの生産者が育てたりとったりしたものを運送業者さんが運びまします。このように多くの人のおかげで、学校給食はみなさんのもとに届けられているのです。



## 給食試食会中止のお知らせ

給食週間に計画していた市民の皆様を対象とした試食会は、中止となりました。  
ご理解の程よろしくお願い致します。



給食メニューを紹介しまします。今月は、学校給食週間に登場する「鶏肉のノルウェー風」です。



### 鶏肉の ノルウェー風

材 料 4 人 分

鶏肉・・・・・・・・200g  
塩・・・・・・・・少々  
こしょう・・・・少々  
片栗粉・・・・・・・・大さじ1  
小麦粉・・・・・・・・大さじ1  
揚げ油・・・・・・・・適量

【たれ】

ウスターソース・・小さじ1  
ケチャップ・・・・小さじ4  
しょうゆ・・・・少々  
砂糖・・・・・・・・小さじ2

※分量は様子を見て、調整してください。

### 作り方

- ① 鶏肉を 1.5 cm角に切り、塩・こしょうで下味をつける。片栗粉と小麦粉をあわせた衣をつけ、油で揚げる。
- ② たれの調味料をすべて合わせ、加熱する。
- ③ 揚げた鶏肉を、たれとからめてできあがり！

※鶏肉と一緒に揚げた大豆を加えて、たれとからめても、おいしいです。



昭和 30~50 年代には、「鶏肉のノルウェー風」のように鯨肉がよく使われていました。