

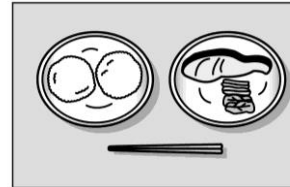
毎年1月24日～30日は全国学校給食週間です！

全国学校給食週間とは…

明治22年から始まった給食は、戦争で一時中止になりました。戦争が終わって、昭和21年12月24日に東京都などで開始されました。昭和25年からは、冬休みの関係で1月24日から1週間を「学校給食週間」として全国で開催されるようになりました。

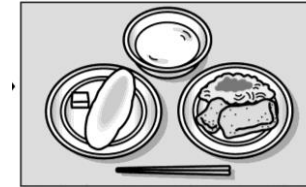
給食の移り変わり

◆明治22年



お寺の中に開校された私立忠愛小学校の献立の一例。ご飯と野菜や魚のおかずが中心でした。

◆戦後(昭和25年ごろ)



パン・ミルク・おかずが基本で、外国などから贈られた支援物資の脱脂粉乳や小麦粉などを使っていました。

1月24日は、学校給食がはじまったころの献立を実施します。その他に給食週間には郷土料理のとり天や、由布市湯布院町の、しか肉を使ったウインナーも登場します。お楽しみに！



給食にご飯が登場したのは、昭和52年(1977年)

由布市では昭和22年(1947年) 挾間小、川西小でミルクのみの給食が開始されました。
～当時の給食費は1ヶ月5円だったそうです。
*参考: 当時はえんぴつが1本2円でした。

給食レシピ 献立名 かぶのゆず和え

【材料】5人分

- かぶ(根) 250g
- にんじん 30g
- かぶの葉 適量

【作り方】






- ① かぶは皮をむき、イチヨウ切りにする。にんじんは千切りにする。
- ② ①に塩をして水気が出てきたら絞っておく。

《調味料》

- ゆず果汁 大さじ1
- 砂糖 大さじ1
- 薄口醤油 大さじ1

- ③ かぶの葉は小口切りにし、さっとゆで冷水にとった後絞っておく
- ④ ②と③を調味料で和える

*ゆず皮を薄く刻み一緒に和えてもよいですね。

月	火	水	木	金
 成人の日 	10 ごはん 牛乳 ふわふわ卵スープ 回鍋肉 牛乳 かまぼこ とうふ たまご ワカメ ぶたにく ごはん	11 コッペパン 牛乳 花野菜とレンズ豆のカレー フレンチドレッシングサラダ 牛乳 きゅうにく レンズまめ ローズハム コッペパン ドレッシング	12 ごはん 牛乳 なかよしうどん 大豆のぎすけ煮 牛乳 とりにく かまぼこ だいす あぶらあげ わかめ かえりいりこ ごはん うどん	13 ごはん 牛乳 豚汁 ぜんざい 1食はりはり漬け 牛乳 ぶたにく とうふ あずき ごはん じゃがいも しらたまだんご
	ほししいたけ にんじん しろねぎ ちんげんさい パプリカ たまねぎ キャベツ	たまねぎ にんじん りんごピューレ ブロッコリー カリフラワー キャベツ コーン	ししいたけ にんじん ねぎ	ごんにやく ごぼう だいこん にんじん ねぎ
	16 ごはん 牛乳 だんご汁 切干大根の炒め煮 いちご 牛乳 あぶらあげ とりにく まるてん ごはん やせうま	17 ごはん 牛乳 クッパ チャピチエ 1食韓国のり 牛乳 きゅうにく たまご わかめ ぶたにく のり ごはん はるさめ ごま	18 揚げパン 牛乳 ポークビーンズ ヨーグルトあえ 牛乳 きなこと ぶたにく だいす ベーコン ヨーグルト コッペパン あぶら さとう じゃがいも	19 ごはん 牛乳 うま煮 ごまネーズ和え 牛乳 とりにく ごんぶ あつあげ ローズハム ごはん さといも ごま ノンエッグマヨネーズ
ごぼう だいこん にんじん ねぎ ほししいたけ いんげん きりほしだいこん いちご	ほししいたけ にんじん もやし キムチつけ ちんげんさい エリンギ たまねぎ なら パプリカ	たまねぎ にんじん えだまめ トマトソース みかん もも パイン ぶどう	ごんにやく ごぼう にんじん しめじ いんげん きゅうり キャベツ だいこん	しめじ ししいたけ にんじん はくさい ねぎ だいこん きゅうり かぶ ゆず
23 ごはん 牛乳 マーボー大根 春雨サラダ 牛乳 きゅうにく ぶたにく だいす たまご やきぶた ごはん はるさめ	24 玄米入りごはん 牛乳 いものこ汁 いわしの丸干し うめぼし 牛乳 とりにく とうふ いわし はつがげんまい ごはん さといも	25 牛乳・ホットドッグ (背割りパン) (しか肉の燻製ウインナー) (キャベツのカレーソテー) かぶのポターージュ 牛乳 ベーコン こなチーズ ウインナー コッペパン バター	26 ごはん 牛乳 根っこ野菜のごまキムチ汁 とり天 1食ポン酢 牛乳 ぶたにく あぶらあげ とうふ とりにく ごはん あぶら ごま じゃがいも	27 ごはん 牛乳 白玉雑煮 ぶりのおろし煮 かぼす和え 牛乳 とりにく かまぼこ ぶり ごはん さといも しらたまだんご
たまねぎ ししいたけ だいこん しろねぎ キャベツ もやし にんじん	ごぼう にんじん ごんにやく しめじ うめぼし	たまねぎ にんじん しめじ かぶ キャベツ	ごぼう だいこん にんじん しろねぎ キムチつけ	ししいたけ ごぼう だいこん にんじん ねぎ はくさい
30 ごはん 牛乳 けんちん汁 鶏肉の一味焼き 1食あじつかけのり 牛乳 とうふ あぶらあげ とりにく ひじき ごはん さといも ごま	31 とりめし 牛乳 みそ汁 大根サラダ 牛乳 あぶらあげ とうふ ワカメ とりにく ローズハム ごはん じゃがいも ノンエッグマヨネーズ			 *牛乳は毎日つきます。 ♥ 血・骨・肉をつくる(赤) ★ エネルギーのもとになる(黄) (^_^)体の調子を整える(緑)
ほししいたけ ごぼう だいこん にんじん ねぎ	ほししいたけ にんじん えのき はくさい ねぎ だいこん きゅうり たまねぎ ごぼう			

★今月使用の由布市産の食材… 大根、にら、ネギ、白ネギ、パプリカ、いちご
★中学3年生からのリクエスト給食のお知らせです。⇒1月は、18日の揚げパン、31日のとりめしです。
揚げパン～コッペパンを油で揚げて、きなこ砂糖をまぶします。
とりめし～具はとり肉とごぼう。これにしょうゆや砂糖で味付けをします。にんにくを少し入れるのもおいしさのポイントです。

