

しょくいくだより

平成28年1月
京田辺市学校給食委員会

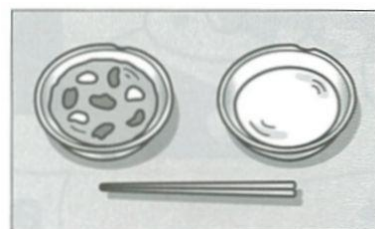
全国学校給食週間 (1月24日～30日)

戦後の給食のうつりかわり



●昭和22年～…給食がふたたびはじまる

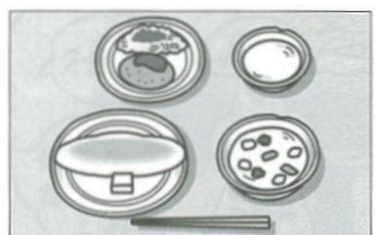
トマトシチュー
ミルク(脱脂粉乳)



戦争による食料不足により中止していた給食も、戦争が終わり、ラウ(アジア救済委員会)やユニセフなどからおくられた脱脂粉乳や缶詰などを使って、再びはじめられました。

●昭和25年～…パンとミルクとおかずの完全給食に

コッペパン
マーガリン
ミルク(脱脂粉乳)
ポタージュスープ
コロケ
せんぎりきゃべつ



アメリカからもらった小麦粉を使ってパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が行われるようになりました。

●昭和51年～…ご飯(米飯)が登場

カレーライス
牛乳
野菜の塩もみ
バナナ
スープ



当時はご飯を炊くための炊飯器が給食室になかったため、おかずを作るための釜でご飯を炊くか、業者さんをお願いしてご飯を炊いてもらっていました。

●現在…学校給食は食育のひとつに

子どもたちの栄養状態を良くするために始まった給食ですが、日本が豊かになると、今度は子どもの肥満や生活習慣病が増え、食生活の乱れなどが問題になってきました。それを良くするために、栄養バランスを考え、自分に合った食べ物を選ぶためのお手本として給食が出されるようになりました。



給食室での作業のようす

調理員さんたちは、衛生に気を付けながら給食を作っています。



料理に使う野菜は、シンクを変えてそれぞれ3回ずつ洗い、ごみや汚れをしっかりと落とします。



きちんと火が通ったか、料理ごとに温度を確認し、記録します。



料理ごとに気を付けなければならない衛生面のポイントがほかにもたくさんあります。さまざまなことを確認しながら、安全でおいしい給食を作っています。

給食週間特別献立

(1月25日～29日)

今年の給食週間のテーマは、「乾物を食べよう!」です。特別献立として乾物を使ったさまざまな献立が登場します。

26日

さきいかが入っているよ。

だし昆布で炊いた、炒り大豆、ひじき入りのごはんだよ。

いかにんじん

芋がら、庄内麴、干し椎茸が入っているよ。

ひじきと大豆のごはん

芋がらと庄内麴の煮物

芋がら…すいき(里芋の茎)の皮をむいて干したもの。庄内麴…山形県庄内地方で作られる、長方形で厚さの薄い麴。



煮物のだしは、だしかつおでとっています。

28日

湯葉を使っているよ。

湯葉と小松菜の炊いたん

かんぴょうのしゃきしゃきとした歯ごたえのきんぴらだよ。

かんぴょうのきんぴら

湯葉…豆乳を熱した時、表面にできる薄い膜。

25日

高野豆腐、干し椎茸が入っているよ。

高野豆腐のそぼろ丼

干し芋の甘い天ぷらだよ。

干し芋の天ぷら

27日

切り干し大根、干しにんじん、ひじき、干しぶどうが入っているよ。

乾物ドライカレー

29日

高野豆腐を使ったデザートだよ。

ココロコ高野豆腐

わかめを使ったスパゲティだよ。

わかめのペペロンチーノ