

しょくいくだより

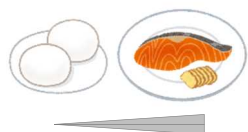
平成29年1月
京田辺市学校給食委員会

1月24日～30日は全国学校給食週間です！

学校給食は、子どもたちに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大きな役割を果たしています。学校給食週間で給食のことについて、もっと詳しく知しましょう！

給食の歴史

明治22年～



山形県で貧しい子どもたちに、おにぎりや塩鮭、漬物を出したことが給食の始まりといわれています。

昭和22年～



全国で学校給食が始まりました。アメリカから配られた脱脂粉乳などを使ってミルク（脱脂粉乳をお湯で溶いたもの）やトマトシチューなどが出ました。

昭和26年～



全国でパン、ミルク（脱脂粉乳をお湯で溶いたもの）、おかずがそろった形の給食が始まりました。

昭和51年～



主食がごはんの給食が始まりました。カレーライス、牛乳、野菜の塩もみ、スープ、果物などが出ました。

現在



栄養バランスのとれた食事だけでなく、食文化や郷土料理、栄養のとり方など、食を学ぶための手本となっています。

京田辺市の

給食週間特別献立について

京田辺市では、1月23日(月)から27日(金)を給食週間として特別献立を実施します。今年のテーマは『ふるさとの味！ご当地給食』です。郷土料理とちがいで、近年定着してきたもので、地域の人気を取り入れ、愛着をもたせるという目的のために作られたその土地ならではの給食です。



給食週間の特別献立を紹介するよ！

23日

たれカツ
(新潟県)



せんべい汁
(青森県)



日本人の大好きなたれ味と、とんかつを一つにした料理だよ。

南部せんべいが入った汁物だよ。

24日

ごはんは具材をのせて鶏がらスープをかけ、お茶漬けのようにして食べるよ。



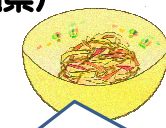
奄美の鶏飯
(鹿児島県)

鶏がらスープ

25日

いろいろな材料を集めて煮た、具だくさんの雑煮だよ。

もずく入りかき揚げ
(沖縄県)



具雑煮
(長崎県)



もずくという海藻が入ったかき揚げだよ。

26日

サツマイモのゴツゴツした様子が鬼や金棒と似ていることから名付けられたよ。

みかんご飯
(愛媛県)



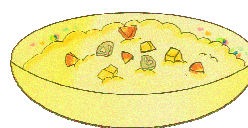
鬼まんじゅう
(愛知県)



だし汁の代わりに「みかんジュース」を入れた炊き込みご飯だよ。

27日

ごろごろとした大きな具とスープ状のカレーにご飯をひたして食べるのが特徴だよ。



バターライス
(北海道)



スープカレー