

1月24日～30日は全国学校給食週間です

この週間は、戦争により中断していた学校給食が、昭和21年に再開されたことを記念して始められました。現在は、学校給食の意義や役割について、児童生徒をはじめ教職員、保護者のみなさまに理解と関心を高めてもらうことを目的としています。

境港市の給食でも、この週間に合わせて、それぞれテーマのある献立を考えました。



24日(金) 給食の始まり献立	27日(月) 国際理解献立 イタリア	28日(火) 地産地消献立
- ごはん ・牛乳 - 鮭の塩焼き - おひたし - 切干大根のみそ汁 - おむすびのり 自分で おにぎりを つくって 食べます 明治22年(1889年)に山形県鶴岡町(現：鶴岡市)の私立忠愛小学校で、貧しく弁当を持参できない子どものために、おにぎりとおかずを出したのが、給食の始まりと言われています。24日は、給食が始まった頃を再現した料理が登場します。	- ごはん ・牛乳 - ピザソースチキン - イタリアンサラダ - ガーリックスープ イタリアも日本の『和食』と同じように、ユネスコの「無形文化遺産」に伝統的な食文化『地中海料理』が登録されています。 イタリアの代表的な料理に「ピザ」がありますが、給食では鶏肉にピザソースを塗って、チーズを乗せて、オーブンで焼いたピザ風の料理が登場します。	- ごはん ・牛乳 - たらもの西京焼き - 大根のきんぴら - 浜のいも汁 境港で水揚げされた「たら」や、境港で栽培された「さつまいも」を入れた汁が登場します。境港は、稲作に向かない土地が多く、米の代用として昔から「さつまいも」の栽培が、盛んでした。「さつまいも」を使った郷土料理もたくさん伝わっています。
29日(水) 人気料理献立	30日(木) 地産地消献立	もっと知ろう！給食のこと!!
- ごはん ・牛乳 - 鶏のから揚げ - ナムル - ピリ辛ラーメン 給食は、楽しく会食することで人間関係を作る時間でもあります。 人気料理で楽しく会食できるよう、給食の中で一・二を争う人気料理の『鶏のから揚げ』、副菜の中ではトップクラスの人気がある『ナムル』、汁物の中でとても人気がある『ラーメン』に「キムチ」を入れた『ピリ辛ラーメン』が登場します。	- いただき ・牛乳 - らっきょうのサラダ - かに汁 - 二十世紀梨ゼリー 境港市は、「紅ずわいがに」の水揚げ日本一を誇り、かにを原料とした製造業も盛んです。 境港産の「紅ずわいがに」を使ったみそ汁、境港を始めとする弓浜半島に郷土料理として伝わる「いただき」、県の特産品である「らっきょう」を使ったサラダや、「二十世紀梨」を使ったゼリーが登場します。	学校給食は【食べる】だけでなく、給食活動全体を通して【学ぶ】場にもなっています。 ◎ 【鏡開き献立】(1月10日) 『鏡開き』は、正月に供えた鏡餅を割って食べる日です。給食では餅の代わりに「白玉」で作る『白玉雑煮』でお祝いします。 その他、「七草がゆ」の代わりに『菜飯』、出世魚の「鯖」、おめでたい紅白の『なます』や『黒豆』が登場します。