

※ このおたよりでは、食育の取組や学校給食レシピなどを紹介します。

食育だより

2023年(令和5年)1月31日
福山市立湯田小学校

もいもいキッズ Vol.5

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間(1月24日~30日)

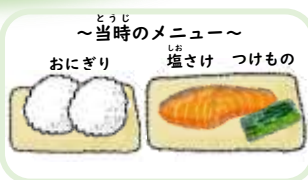
学校給食のはじまり

?なぜ給食が始まったの?

家庭が貧しく弁当が持てこられない子どもたちのために、食事を用意したことが給食の始まりとされています。

1889年(明治22年) 山形県の私立忠愛小学校で初めて給食が始まりました。

その後全国で実施されるようになりました。



ここ広島県ではじまりは...

1907年(明治40年) 豊田郡大草村(今の三原市)が広島県の給食のはじまりとされています。

しかし...戦争による食料不足により一時中断されます。

戦後...

1946年(昭和21年) 12月24日 外国から小麦粉や脱脂粉乳が届けられ、学校給食が再開されました。

12月24日は冬休みに入るため、一か月後の1月24日からの一週間を学校給食について振り返るということで

「学校給食週間」としています。

長い歴史の中で、給食はいつもわたしたちの成長や健康のことを考えて作られています。

ぜひこの機会に、給食の歴史を調べてみたり、保護者の方や、周りの方に子どもが好きな給食のメニューを聞いてみたりするのもよいですね♪

なつかしの給食メニュー

~クジラの竜田揚げ~

いまでは見かけることのないクジラ肉が、昔の給食ではよく登場していました。

~カレーシチュー~

みなさんが今食べているカレーより、さらっとしたものでした。

~ゆでたまご~

なんと一人一つゆでたまごが出ていた日もありました。



つくってみよう! 給食レシピ

とうにゅうたんたんめん 豆乳担々麺



【材料】

冷凍ちゃんぽん麺	600g
豚ミンチ	300g
しょうが・にんにく(みじん切り)	各1かけ
豆板醤	小さじ1/2
油	適量
たまねぎ(スライス)	1/2個
にんじん(せん切り)	1/3本
チンゲン菜(ざく切り)	1束
もやし	1袋
ホールコーン	60g
★しょうゆ	大さじ1
★砂糖・塩	各小さじ1
★こしょう	少々
豆乳(調整豆乳)	1カップ
すりごま	大さじ2
ごま油	大さじ1/2
鶏がらスープ粉末	大さじ2
水	5カップ

【作り方】

- 鍋に油をひき、にんにく、しょうが、豆板醤を入れて炒め、香りがでたら豚ミンチを炒める。
- たまねぎ、にんじんを入れて炒める。
- 鶏がらスープと水を入れて煮立ったら、もやし、★、豆乳を入れて煮る。
- ホールコーン、ちゃんぽん麺、チンゲン菜を入れる。
- すりごま、ごま油を入れる。

Point ~ 火加減に注意!! ~

豆乳は沸騰させると分離してしまいます。煮立たせないよう火加減に気をつけましょう!

【ひとくちメモ】

子どもたちに人気のメニューです。

豆板醤の辛味に豆乳が入ることでもろやかになり、コクがでておいしくなります。野菜もたっぷりとれるため、ぜひご家庭でも作ってみてください♪