

食育だより



第10号

H24. 1. 27

三豊市立詫間中学校

1月24日~30日は「学校給食週間」です。

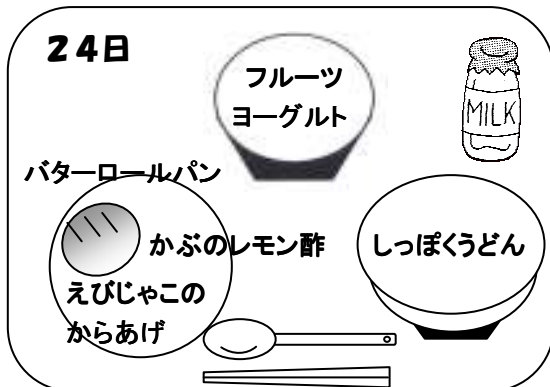
◆学校給食の歴史◆

1月24日は「給食記念日」です。第二次世界大戦後、ユニセフの救援物資（LALA 物資）でミルクとパンの給食が始まって60年以上がたちました。当時は食べ物がなく、子どもたちの栄養の補給が第一の目的でしたが、子どもたちの体位も向上してきた今日では「栄養摂取」もさることながら、食事を通して「人間形成」や「マナーの体得」、「和食などの伝統的な食事の見直し」、「生活習慣病予防」、また「地産地消などの地域に根ざした給食」へと役割も変わってきています。

明治22年	日本で初めて、お弁当を持ってくることのできない子どもたちのために、山形県鶴岡市の小学校で給食が始まりました。最初の頃の給食は、「おにぎりと漬け物、魚の干物」だったそうです。
昭和7年	日本各地で給食が始まりました。
昭和19年	戦争で食べ物が少なくなり、米、みそなどの特別配給で学校給食が実施されましたが、給食を中断する学校も多くなりました。
昭和21年 12月24日	世界各国からミルクや缶詰などをもらって、再び学校給食が始まりました。昭和21年12月24日のことです。これを記念して、1ヶ月後の1月24日を給食記念日とし、その日から1週間は学校給食週間としています。
昭和36年	詫間中学校に給食場ができました。現在の給食場は、昭和61年3月に完成しました。

◆学校給食週間中の献立を紹介します◆

学校給食の歴史を振り返り、いつも何気なく食べている給食の意義や役割についてもっと理解を深めてもらおうと、今年も郷土料理や地場産物をたくさん取り入れた学校給食を実施します。この機会に食文化に触れてみたり、香川の特産物に親しんだりしましょう。そして、この食文化を次世代へもつないでいてくれることを願っています。



しっぽうどん

貝だくさんの汁に生のうどんをいれたものは打ち込みうどん、ゆでたうどんをいれたものはしっぽうどんと言います。給食のうどんは「さぬきの夢 2009」という香川県産の小麦粉が使われています。



えびじゃこ

瀬戸内海でとれたえびじゃこを使って空揚げにします。

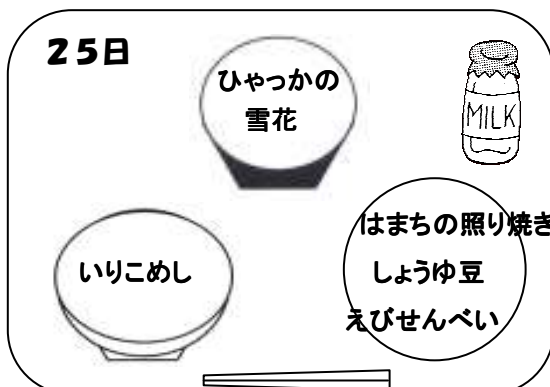
いりこめし

いりこ漁の盛んな三豊地区の郷土料理です。



ひっかの雪花

豆腐を雪が舞っているように見立てて、雪花（せっか）と呼んでいます。東讃の方では「まんばのけんちゃん」と呼ばれています。



しょうゆ豆

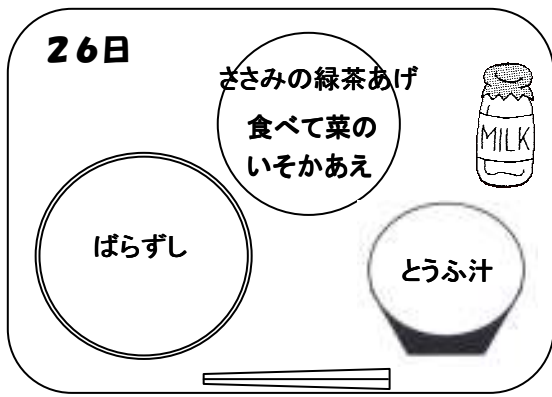
米の裏作として作られた空豆を使って、農繁期には常備食として作られていました。香川県の郷土料理です。

はまち

香川県の県魚である「はまち」。香川県東部の引田町で養殖が盛んに行われています。

えびせんべい

中学校近くのえびせんべい本舗小林で焼いていただいたものです。材料はえびと片栗粉だけで、1枚にえびが4匹も使われています。



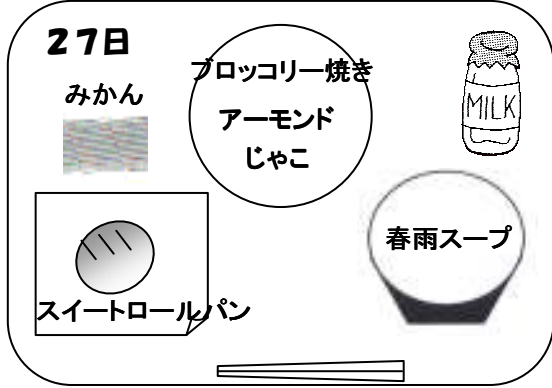
ばらずし
春・秋の祭りや1年間の節目となる行事のとき、冠婚葬祭などの最大のごちそうでした。

緑茶 お茶の産地、高瀬町で育てられたものです。

食べて菜
さめぎなど小松菜を交配して作られた香川県生まれの野菜です。

とうふ汁 ばらずしと一緒によく食べられている汁物です。

パン 詫間町内の「へんこつパン」で焼いてくれています。

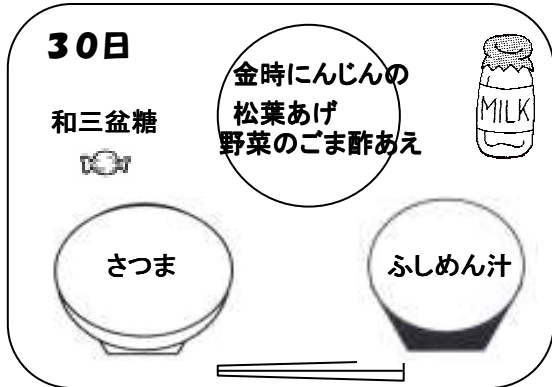


フロッコリー
三豊市の生産量は県下 NO.1です。茎も皮をむいて使います。

みかん
名部戸の浦川さんが育ててくださったおいしい「浦島みかん」です。

仁尾酢
仁尾町の特産物。サラダや和え物などの料理に使います。

金時にんじん
香川県の生産量は全国 NO.1。坂出市が有数の産地です。



さつま
西讃に伝わる郷土料理。折り詰めや祝い事のお膳についているたいを、家族みんなで美味しく食べるための工夫から生まれました。

金時にんじん
香川県の生産量は全国 NO.1。坂出市が有数の産地です。

ふしめん汁
そうめんを作った時にできる端の部分「ふし」を有効に利用した汁物です。そうめん作りは小豆島が有名。

和三盆糖
香川県の東讃で伝統的に作られています。江戸時代にはとても貴重な特産品として諸国へ売り出されました。

1年生 大根を収穫して、大根パーティをしました!

1月17日に、1年生が農園で育てている大根を収穫し、大根パーティをしました。根はおでんに、葉はゆでて刻んで大根葉入りのセルフおにぎりとしておいしくいただきました。「おいしかった!」「友達と一緒に収穫や料理ができて楽しかった!」という声がたくさん聞かれ、友達のいいところを見つけ、友達との仲を深めるよい活動となりました。



うわあ〜!
水が冷たい!!!



とったど〜!



大根の皮は長いなあ・・・!



葉をゆでて小さく切っています。



おでん&大根葉のおにぎりの完成!