



## 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ので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。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週間を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。

### ～1月に登場する郷土料理～



#### 1月19日「白玉雑煮」

香川県の白みそあんもち雑煮は全国でも有名です。砂糖がとても貴重だったころ、お雑煮はなによりのごちそうでした。

給食では、白みそ仕立て、紅白の白玉でお雑煮を再現してみました。具には金時人参や大根を使用しています。

#### 1月22日「肉もっそう」

三豊市豊中町の郷土料理です。「もっそう」とは手でまるく握ったという意味。昔は、地区の人がみんな出て行く、井出ざらえなどの共同作業が、一日がかりで行われていました。そんなときの昼ごはんとして、「肉もっそう」が作られていたそうです。





### 1月26日 「ところてんのあべかわ」

調理員さんが大浜の海岸で採った「テングサ」から手作りした「ところてん」です。詫間町では、5月・6月の大潮の時期にテングサ採りが盛んでした。



### 1月27日 「うちこみうどん」

具だくさんの汁に生のうどんを入れたものは「打ち込みうどん」、ゆでたうどんをいれたものは「しっぽくうどん」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。



### 1月28日 「いりこめし」

いりこ漁の盛んな三豊地区の郷土料理です。給食でも、いりこは日本一おいしいといわれている伊吹産のいりこを使っています。



### 1月28日 「百花の雪花」

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」とも呼ばれています。



### 1月28日 「和三盆糖」、「しょうゆ豆」

#### 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ていました。

#### 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。



### 1月29日 「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です。