

学校給食週間

いわくらしがっこうきゅうしょく
岩倉市学校給食センター 平成30年度

1月24日(木)～30日(水)

現在のような学校給食が始まったのは、今から約65年前です。

第2次世界大戦が終わって、日本の子どもたちは食べ物もなく、おなかを空かせていました。

そこで、世界の国々から小麦粉や脱脂粉乳、缶詰などが贈られて学校給食が始まりました。

今年の給食週間は、学校給食の歴史をたどり、愛知の味をめぐります。

給食がはじまった頃の給食

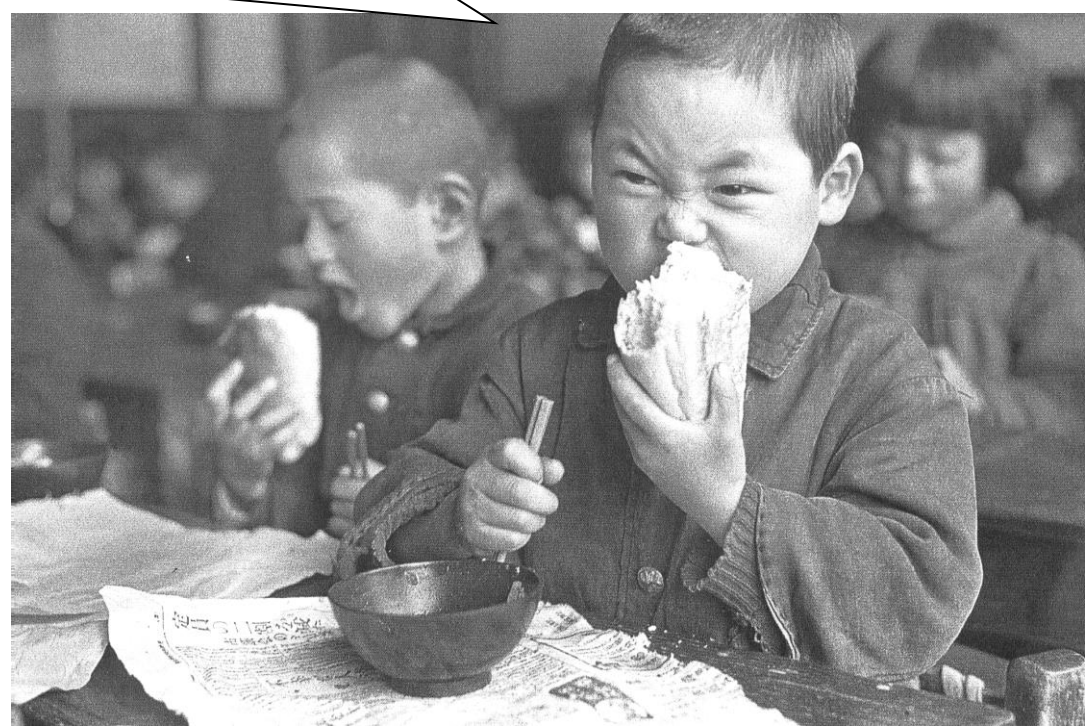


◎セルフおにぎり給食 24日(木)

日本で最初に給食が始まったのは100年以上前です。山形県の鶴岡市のお寺で、お弁当を持ってこられない子のために、おにぎりや焼魚を出したのがはじまりです。給食では、のりとさけの塩焼きで、自分でおにぎりを作って食べましょう。

昔の給食風景 「いただきま〜す！！」

戦後の給食は、大きなコッペパン、家庭から持ちよった野菜の汁と脱脂粉乳でした。かたいパンですが、おなかがいっぱいになるので、一生懸命食べています。



愛知の味めぐり

◎みそ煮込みおでん 28日(月)

おでんは地域によっていろいろな工夫があります。大根などを赤みそでじっくり煮込み、甘辛く味付けをしました。大豆を原料として作られる赤みそは、昔から食べられてきた愛知の味です。寒い日にぽかぽかあたたまる料理ですね。

◎鬼まんじゅう 29日(火)

さつまいもと小麦粉を混ぜて蒸したもので、昔から農作業のおやつとして食べられていました。



◎ひきずり 30日(水)

名古屋では、すき焼きのことを「ひきずり」と呼んでいます。にわとりの飼育がさかんな愛知県では、とり肉ですき焼きを味わってきました。今日のねぎや白菜は、岩倉市産です。

