

毎月19日は「食育の日・共食の日」23日は「どまんなか給食の日」

ち さん らく しょく

令和4年1月19日

地産楽食



発行：袋井学校給食センター 49-0105
浅羽学校給食センター 23-3049
中部学校給食センター 44-3231

©袋井市

今年も安全・安心でおいしい給食づくりに努めてまいりますので、よろしくお願ひします。
外から帰った時や食事の前には、石けんを使って丁寧に手洗いをし、引き続き新型コロナ等の感染症予防に努めましょう。



1月24日～30日は全国学校給食週間です。

<学校給食の歴史>



おにぎり、塩ざけ、漬物

明治22年（1889年） 日本で最初の学校給食の開始

日本で最初の学校給食は、山形県の鶴岡市にあった私立忠愛小学校でお弁当を持ってこられない子供たちに無償で提供されたものでした。



脱脂粉乳、
トマトシチューなど

昭和20年代（1945～54年） 戦後、学校給食の再開

戦時中は食料不足などを理由に学校給食は中止されましたが、戦後になると食糧難のため児童の栄養状態が悪化し、国民の要望が高まったことで再開されました。昭和21年12月24日に東京でうら（LARA：アジア救済公認団体）より給食用物資の贈呈式が行われ、その日を「学校給食感謝の日」と決めました。その後、冬休みと重ならない1月24日から1月30日までが「学校給食週間」と定められました。

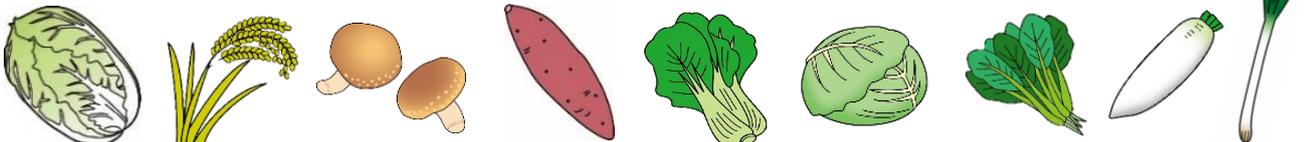


平成・令和（1989年～） 子供たちの心も育てる学校給食へ

平成17年の食育基本法成立後は、地場産物の活用や伝統的な郷土料理、季節ごとの行事食なども取り入れながら、栄養面だけでなく、**食べ物を通して社会を学び、また思いやりや感謝する心を育てていく**など、**子供たちの心も豊かにしていく**ような給食を目指しています。

<袋井市の地場産物を味わいましょう>

給食週間中は、普段より多くの袋井産の食材を使用しています。子供たちが地場産物を知ることを通して、地域の身近な食材に愛着を持ち、郷土愛が育まれるとともに、感謝の気持ちを育てることを目的としています。**献立表では袋井産の食材が太字になっています。**家庭でも、お子さんと食事をする時や買い物の時に、袋井産の食材についてぜひ話題にしてみてください。



収穫体験 レポート

市内の小学校では、子供たちが袋井市内の畑に出かけて行き、生産者の方のお話を聞いて、実際に野菜を収穫する「収穫体験」を行っています。

12月には、三川小学校の5年生がブロッコリーの収穫体験、浅羽南小学校の特別支援学級の児童がチンゲンサイの収穫体験を行いました。収穫した野菜はそれぞれ給食で提供しました。給食時には「今日のブロッコリーはおいしい」など喜んで食べる姿が見られました。



袋井旬の食材* 「ブロッコリー」

アブラナ科の緑黄色野菜で、キャベツの一種です。イタリアで品種改良されて現在の形になったと言われています。私たちは、花が咲く前の栄養素が詰まった「つぼみ」を食べています。1個のブロッコリーには、なんと約7万個のつぼみがついているそうです。

袋井市の学校給食でも袋井産ブロッコリーを使用しています。



今月のレシピ 「卵入りブロッコリーとウインナーの炒め物」

朝ごはんにおすすめ！かんたん！栄養素たっぷり！

◆材料（4人前）

- ブロッコリー 1個(200g) 小房にする
- ウインナー 6本 斜めスライス
- 卵 3個
- 塩、こしょう 少々
- サラダ油 大さじ1



©袋井市

◆作り方

- ① 耐熱ボウルにブロッコリーを入れて、ラップをかけ1分30秒（600W）加熱する。
- ② 中火で熱したフライパンに油をしき、ウインナーを炒める。
- ③ ウインナーに火が通ったら、ブロッコリー、卵、塩、こしょうの順に加えて炒める。

給食センターピックアップ

「袋井市学校給食展」

を開催します。
ぜひ、来てください。

日時：1月22日（土）～30日（日）

場所：マックスバリュ袋井豊沢店

<内容>

- ・給食パネル展示
（給食ができるまでなどの仕組みの紹介）
- ・給食週間中に提供する給食の紹介
- ・給食で人気のレシピ等の紹介