

おせち料理の意味を知ろう

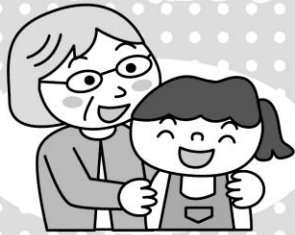
おせち料理とは、もともと五節句などの節目に、神様にお供えした料理のこと이었습니다。本来は五節句の時につくられていましたが、今では、正月のみにつくられるようになりました。おせち料理に入っている黒豆は、まめに暮らせるように、数の子は子孫繁栄、田づくりは五穀豊穰、たたきごぼうは豊年と息災、えびは長寿などの願いが込められています。

全国学校給食週間

1月24日~30日

全国学校給食週間は昭和25年度から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものでしたが、現在では役割が大きく変わり、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

昔の学校給食 について知ろう!



明治22(1889)年~



山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこれない子のために、ご飯と魚や野菜を中心とした食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へと広がるが、戦争による食料難で中止される。

昭和22(1947)年~



戦後、LARA(アジア救済公認団体)から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。

昭和25(1950)年~



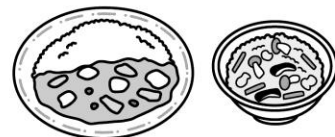
アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まる。

昭和38(1963)年~



ソフトめんが開発され、人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進む。

昭和51(1976)年~



米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がっていく。

☆給食試食会のレシピを掲載します☆ かぶのレモン和え

材料	1人分	下処理	作り方
かぶ	40g	いちよう切	① 野菜はゆでて冷ましておく ② 調味料は合わせて加熱し、冷ましておく ③ ①と②を和える
かぶの葉	3g	1.5cm	
にんじん	5g	いちよう切	
油	2g		※家庭では野菜やドレッシングを加熱する必要はありませんが、ドレッシングの場合は加熱すると角がとれ味がまとまる、という効果もあります。調味料等は味見をしながら調整してください。
レモン汁	2g		
砂糖	0.8g		
塩	0.5g		

