

# いただきますーす

No.60  
令和3年1月  
東郷町給食センター

1月24日から30日は《全国学校給食週間》です。この一週間は、愛知県産や東郷町産の食材が使用されていたり、県内、町内のレストランとのコラボ給食が実施されます。地域の食材や地元レストランの味を楽しみましょう！

学校給食は、栄養バランスのとれた食事によって子供たちの成長を支え、食べて味わう「生きた教材」として、望ましい食事のとり方の手本となる、思いやりや社会性を身につける、自然の恵みや勤労に感謝する、さまざまな地域の食文化を知り伝統を未来に伝えるなどの役割があります。そして食べることを通して社会のしくみを学んでいきます。

全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めてもらうために行われる毎年恒例の行事です。



## 給食の歴史

日本の学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に無料で実施されたのが始まりだったとされています。

《メニュー》

おにぎり、塩鮭、菜の漬物



昭和22年

その後、戦争の影響により給食は中断してしまいましたが、昭和21年に米国のLARA（アジア救済公認団体）から給食物資の支援を受け、学校給食が再開しました。

《メニュー》

脱脂粉乳、トマトシチュー



昭和22年

写真提供 独立行政法人日本スポーツ振興センター

給食に対する感謝の気持ちを込めて、12月24日を学校給食感謝の日としましたが、冬休みと重なるため1月24日から30日を《学校給食週間》としました。

《メニュー》

牛乳、ごはん（東郷町産自然農法米）、ハッシュドビーフ、ポテトサラダ、東郷町産柿

栄養バランスのとれた給食を食べられることに感謝の気持ちを持っていただきますよう！！



東郷町の最近の給食

1月25日(月)

ソフトめん  
牛乳  
ミートソース  
米粉のじゃがいもコロッケ  
ビーンズサラダ  
ミニスライスチーズ

ミートソースに使用されている牛肉は県内産のものを使用しており、東郷町にあるレストラン《Barca.》さんからレシピを提供してもらったコラボ給食になります。

1月26日(火)

変わりかやくごはん  
牛乳  
にじますの蒲焼き  
こんぶ和え  
東郷町産お米のタルト

にじますは愛知県産のものを使用しています。

この日は、東郷町で採れたお米を使用したお米のタルトがデザートについてきます。

1月27日(水)

ごはん（東郷町産自然農法米）  
牛乳  
ポトフ  
サイコロ大根キーマカレー  
みかん

お米は自然農法という化学肥料や農薬を使用せず、安全に美味しく栽培した東郷町産のもので、応募献立のサイコロ大根キーマカレーをかけて食べましょう。

1月28日(木)

わかめごはん  
豆乳  
みそ煮込みうどん  
有機小松菜の米粉かき揚げ  
青菜とささみの和え物

愛知県の郷土料理である、みそ煮込みうどん。この日は愛知県産のみそや東郷町産の米粉めん、にんじん、はくさいを使用しています。地元の味を楽しみましょう。

1月29日(金)

ごはん（東郷町産自然農法米）  
牛乳  
イタリアンビーフシチュー  
ブロッコリーサラダ  
(小) ヨーグルト  
(中) フローズヨーグルト

イタリアンビーフシチューは県内にあるレストラン《LA BETTOLA da Ochiai NAGOYA》さんとのコラボ給食になっています。

初登場!!!  
東郷町産米粉めん

1月に東郷町の米粉100%のめんが登場します。こちらの米粉めんは、岐阜県にある小林製麺さんと1年以上かけて研究を重ね完成したものです。米粉めんは小麦と違い、製造工程が難しいものですが、小林製麺さんと刈谷麵粉さんの努力のおかげで、ようやく給食で提供することができました。



天候等により、産地が変更する場合があります。

《愛知県産》 きゅうり、もやし、切り干し大根、油揚げ、みそ、蒸し大豆、にじます、牛肉

《東郷町産》 ごはん（お米）、にんじん、はくさい、小松菜、トマト、大根、キャベツ、米粉