



# いただきますーす

NO. 43

平成27年1月 東郷町給食センター

1月26日(月)～30日(金)は

# 全国学校給食週間



学校給食の始まりは、明治22年です。山形県のある小学校で生活に苦しんでいる家庭の子どもたちのためにお昼ごはんを出したのだといわれています。

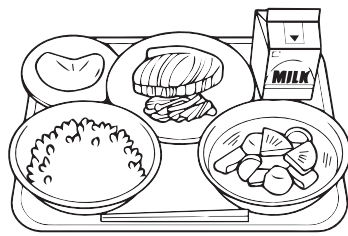
その後戦争で給食が実施できなくなり、学校給食はなくなりました。

戦後、脱脂粉乳などの援助物資を受けて昭和21年12月24日に学校給食を再開することができました。この日を記念して冬休みに重ならない1月24日～30日を「全国学校給食週間」とし、毎年さまざまなメニューが登場しています。



### 食べるだけではもったいない!

## 学校給食の役割って?



学校給食の始まりは、貧困児童の栄養不足を補うものでした。

しかし、今では、栄養補給だけではなく、食品を選択する能力や食事のマナー、感謝の心、地域の食材や郷土食について学んだり、ふれたりするものとなっています。給食を味わいながら、食に関する知識をどんどん身につけてほしいと願っています。

# 東郷町の学校給食週間

今年の東郷町の学校給食週間は、東郷町産がいっぱい!です。

**東郷町産切干大根**  
東郷町の農家の方は、収穫した大根を細く切って天日に干し、「切干大根」をつくってくれます。毎年、学校給食のために丁寧に作ってくれる「切干大根」は、甘みが強く、とてもおいしいです。今回は「東郷町産切干大根の煮物」でいただきます。

**東郷町産はくさい**  
東郷町では、「はくさい」の栽培も盛んです。毎年、冬になると給食で使用する「はくさい」は、そのほとんどが東郷町産になります。農家の方のところから、農協の方がトラックを使って給食センターまで運んでくれます。「ひきずり」や「東郷町産はくさいのゆかり和え」でいただきます。

**東郷町産ごはん**  
東郷町では、「米」の栽培も盛んです。給食で食べている「ごはん」はなんと、すべて東郷町産です。しかも、「米」があまりとれない愛知県の他の地域の子供たちも、「東郷町産のお米」を食べています。  
◇このお米を使って「お米のタルト」もできますよ。◇

**東郷町産ねぎ**  
東郷町では、「ねぎ」の栽培も盛んです。毎年、冬になると給食で使用する「ねぎ」は、その一部が東郷町産になります。東郷町産の「ねぎ」を給食センターで洗い出すと、ねぎの香りが部屋いっぱいに広がります。ほかの「ねぎ」とは鮮度が違うので、煮込んでもおいしく、甘みがあります。◇

## 愛知県産もいっぱい!

今年の給食週間には、愛知県の食材もふんだんに使用します。

**郷土料理「ひきずり」**  
ひきずりは愛知県を代表する郷土料理のひとつ。鶏肉を使った「すき焼き」です。

**「たまご」**  
愛知県は養鶏がさかんです。そのため、たまごもたくさん取れます。

**「八丁味噌」**  
愛知県のみそといえば「八丁味噌」。皆さんにはおなじみですね。

## がんばれ!受験生!!



受験勉強をしているみなさん、毎日3食しっかり食事をしていますか?  
食事をきちんととることは、体調を整えるとともに、脳のエネルギーにもなって、記憶力や集中力が増します。勉強に集中するためにはとても重要なものなのです。

試験日当日の朝ごはんは特に大切です。当日の朝は早起きして、しっかり食べてのぞみたいですね。

