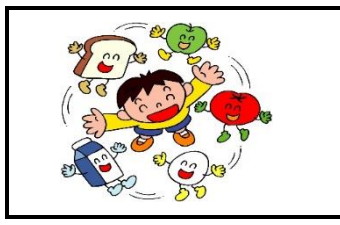


『毎月 19 日は食育の日』『早寝・早起き・朝ごはん』

給食だより

令和6年度
1月号
指宿学校給食センター

新年あけましておめでとうございます

今年度も、残すところあと3か月となりました。
引き続き。毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、
魅力ある給食作りに努めていきたいと思います。
本年もよろしくお願いいたします。

1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

日本の学校給食は、明治 22 年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和 21 年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体)」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年 1 月から学校給食が再開されることになりました。昭和 21 年 12 月 24 日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思います。

学校給食の移り変わりを見てみよう！

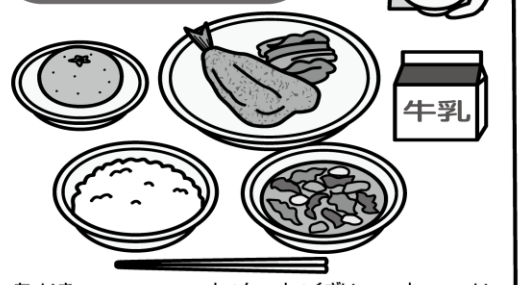
明治22年

私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。

戦後（昭和20～30年代）

支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。

現在



地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。

学校給食週間に関連して、２３日は県内産だけの食材を取り入れた「鹿児島をまるごと味わう日」メニューです。

指宿旬野菜

スナップえんどう ≪21日（火）≫

指宿は古くから豆類の産地で，「スナップえんどう」もそのうちの１つ，指宿の特産物です。甘くて，シャキシャキした食感が特徴です。今回は『スナップえんどう野菜炒め』にしました。

作ってみませんか　『とりみそ』（12/24）

とりひき肉	100g
料理酒	少々
おろしにんにく	少々
にんじん	15g
ささぎりごぼう	15g
にら	10g
八割ｱｰﾓﾝﾄﾞ又はﾋﾟｰﾅｯﾂ	10g
調味料 みりん	小さじ 1
調味料 さとう	大さじ 1
調味料 茶うけみそ	30g
調味料 赤みそ	4g
ごま油	少々
サラダ油	少々

（紙面の都合でふりがなをふっていません）

作り方

① サラダ油を引いた鍋でごぼう・にんじん・鶏ひき肉をよく炒める。
② ①に調味料を入れ、さらに炒める。
③ 最後にナッツと小口切りにした，にら・ごま油を加え仕上げる。

＊炒めるときに水分が足りないときは、少し水を足してみてください。
＊茶うけみそはパラパラとしているので調理しやすいです。
　代わりにふだん使用されている味噌でも良いです。