



# きゅうしょくだより

令和2年度桑折町学校給食センター（1月発行）

いよいよ1年の締めくくりとなる3学期が始まりました。まだまだコロナなどの感染症が流行していますので、引き続き、手洗いの徹底と、栄養バランスの良い食事を心がけて予防に努めましょう。

学校給食においても、より一層、衛生面に注意を払い、安全で美味しい給食を提供できるように取り組んでいきたいと思っております。本年もよろしくお願いたします。

## 1月の給食紹介コーナー

1月の献立表で「いかにんじん」、「ひきなもち」、「こづゆ」、「ざくざくに」をみつけることができたでしょうか？これらはすべて福島県の郷土料理です。今回は「こづゆ」のレシピを紹介いたします。

### こづゆの材料

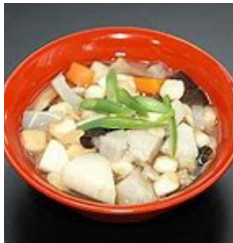
（材料4人分）

さといも	2個
しらたき	120g
にんじん	1/4本
乾燥きくらげ	2g
乾燥しいたけ	2g
乾燥ほたて貝柱※	5g
白玉麩	20g
しょうゆ	大さじ1強
みりん	小さじ1
酒	小さじ1
塩	小さじ2分の1弱
ほたて戻し汁・水	500cc

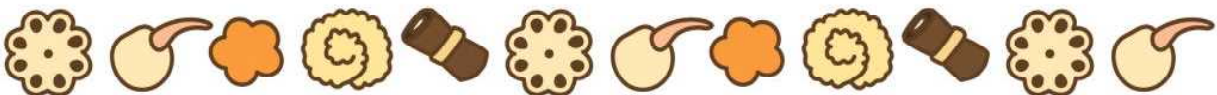
※ホタテの水煮缶詰でもよい。

### こづゆの作り方

- ① 里芋はいちょう切り、しらたきは4cmに切り下ゆでする。
- ② にんじんはいちょう切り、きくらげ、椎茸は戻して短冊きり、貝柱は戻してほぐす。
- ③ ほたての戻し汁と共に、①、②の材料を加え煮る。
- ④ 戻した白玉麩、調味料を加える。



「こづゆ」は会津を代表する郷土料理で、お正月や結婚式などお祝いの時に食べる料理です。こづゆは、手塩皿と言われる浅めに作られた小さい朱塗りの椀に盛られることから「こじゅうのつゆ」となり、なまって「こづゆ」になったのではないかとわれています。



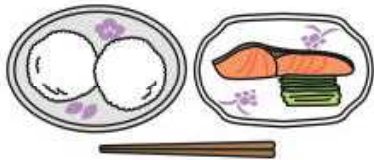


1月24日～30日「全国学校給食週間」

# 日本の学校給食の歴史を知ろう!

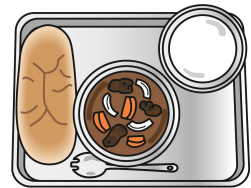
学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で貧しい家庭の子どもたちに昼食を提供したことが発祥とされています。その後、給食の取り組みは全国各地へと広がりましたが、戦争の影響で食糧が不足し、実施できなくなってしまいました。

## 明治22年 (1889年)



最初の給食は  
おにぎり  
塩ヅケ  
漬物  
といった質素な  
ものでした。

## 昭和25年 (1950年)

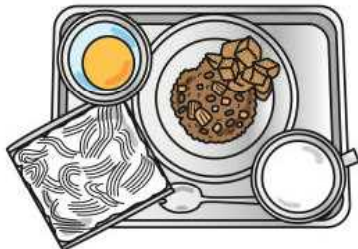


パン ミルク カレーシチュー

戦後、子ども達の栄養状態を改善しようと、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）という民間団体から贈られた物資を使い、給食が再開されました。昭和21年12月24日に贈呈式が行われたことを記念して、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みに重なるため、昭和25年度からは1月24日～30日の1週間を「全国学校給食」とすることが定められました。

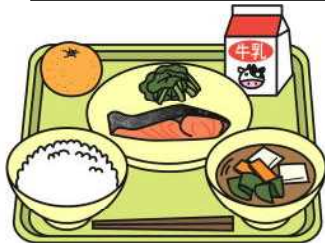
## 昭和38年 (1963年)

主食としてソフト  
麺が登場する。



## 昭和51年 (1976年)

米飯給食が正式  
に始まる。



## 現在



近年では、食習慣の乱れや偏った食事による肥満、生活習慣病の増加など、健康状態が心配されるようになりました。そんな中、平成17年に「食育基本法」が制定され、学校給食は食育を推進するための「生きた教材」としての役割も担うようになりました。今後も給食を通じて食の大切さを知らせて行きたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

