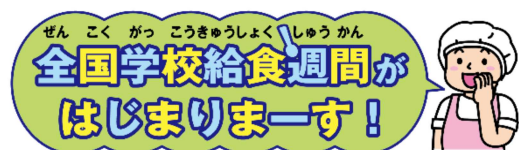


きゅうしょくだより

令和3年度桑折町学校給食センター（1月発行）



日本の学校給食の始まりは、明治22年までさかのぼります。山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある大督寺というお寺に開校された私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこられない子ども達のために、食事を提供したのが始まりとされています。その後、全国各地へと学校給食が広がっていきましたが、戦争の影響で中断されてしまいました。

戦争が終わり、子ども達の栄養状態を改善するために、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）からの援助物質で学校給食が再開されることになりました。

そして、昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」とすることが定められました。昭和25年度からは冬休みと重ならない1月24日～30日の1週間を全国学校給食週間とし、学校給食の意義や役割について理解や関心を高めることなどを目的に、毎年全国各地でさまざまな行事が行われます。



1月の給食紹介コーナー「こづゆ」

こづゆの材料

（材料4人分）

ホタテ貝柱（乾）	…… 8g（約2個）
里いも	…… 1個
にんじん	…… 3分の1本
しらたき	…… 80g
きくらげ（乾）	…… 1g（約2個）
たけのこ（水煮）	…… 40g
しいたけ（乾）	…… 1個
豆麩	…… 10g（約30個）
塩	…… 小さじ2分の1
醤油	…… 大さじ1強
戻し汁	…… 500cc

※ホタテ・椎茸の戻し汁

作り方

- ① ホタテ貝柱・しいたけは別々に戻す。
- ② 里いも、人参、たけのこはいちょう切りにする。しらたきはざく切りにしてゆがく。きくらげは戻してざく切り、戻したしいたけはスライスする。
- ③ ①の戻し汁で、にんじん、たけのこを煮て、里いもを加える。きくらげ、しいたけ、しらたき、貝柱を入れてさらに煮る。
- ④ 戻した豆麩、調味量を加え仕上げる。

会津地方の有名な「こづゆ」は、冠婚葬祭、お祝いの節目に食べる料理です。給食では、汁物として出しますが、具だくさんで、煮物と汁物の中間のものです。具材をいちょう切りにするのは、末広がりの意味があり、中身がよく見えるように、塩を中心に味つけし、薄味に仕上げる特徴があります。

