



# きゅうしょくだより

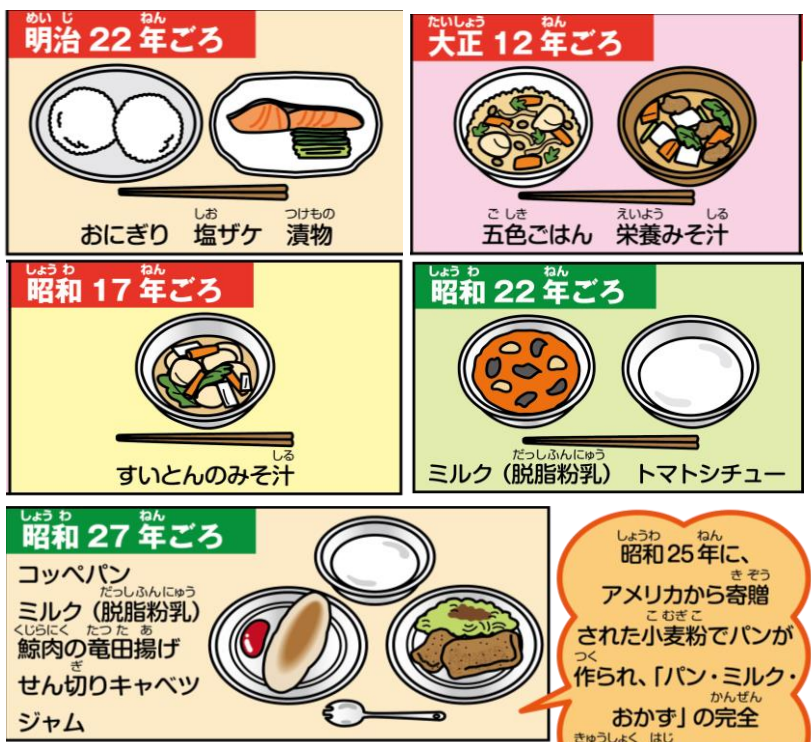


令和4年度桑折町給食センター(1月発行)

1月24日～30日は、全国学校給食週間です。  
給食の歴史を知りましょう。

## 学校給食のはじまり

日本の学校給食は、1889(明治22)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)にある大誓寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったとされています。大誓寺のお坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子どもたちに食事を用意しました。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まってきましたが、戦争による食糧不足の影響で実施できなくなってしまいました。



昭和25年に、アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まりました。

## 支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946(昭和21)年に、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われた12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950(昭和25)年度からは冬季休業と重ならない1月24日～30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



醸芳小学校 2年生

12月20日 セレクト給食



デザートは  
みかんゼリーかりんご  
ゼリーを選びました！

いかのカレー焼きか  
とりにくのチーズ焼きを  
選びました！



## 給食メニュー紹介

### 熊本県 郷土料理 太平燕（タイピーエン）

材料（4人分）

春雨（乾） … 20g  
いか（冷凍） … 60g  
えび（冷凍） … 60g  
豚肉 … 40g  
うずらの卵 … 8個  
白菜かキャベツ … 60g  
人参 … 20g  
きくらげ（乾燥） … 3g  
ごま油 … 大さじ1  
とりがらスープの素 … 大さじ1  
塩・こしょう … 適量  
しょうゆ … 大さじ1

㊤

- ①春雨は茹で、ざるにあげて水気を切る。
- ②いか・えびは、熱湯でさっと茹で、酒大さじ1をふっておく。
- ③野菜は食べやすい大きさに切る。
- ④きくらげは、水で戻してせん切りにする。
- ⑤鍋にごま油を入れ、豚肉を炒める。  
火が通ったら、野菜を入れ炒める。  
水を約1ℓ入れる。野菜が煮えたら㊤を加え、きくらげ・いか・えび・春雨・うずらの卵を入れる。
- ⑥器に盛りつける。