

## 1 月 24 日～30 日は全国学校給食週間です

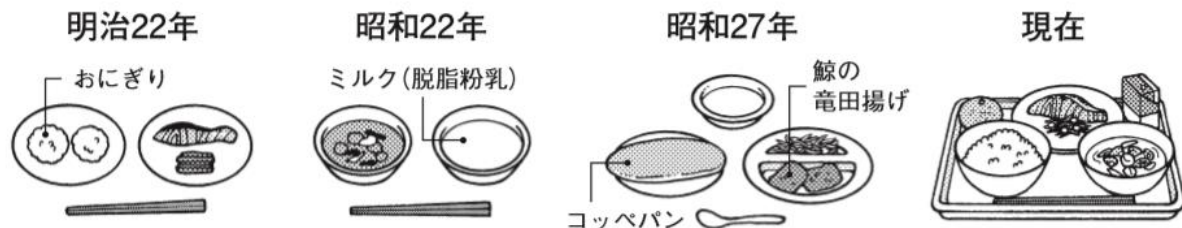
全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、よりいっそうの充実を図ることを目的として定められました。

学校給食は、第二次世界大戦により中断していましたが、アメリカの LALA（アジア救済公認団体）等の物資援助で再開されました。昭和 21 年 12 月 24 日に給食物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」と定め、後に冬休みと重ならない 1 ヶ月後の 1 月 24 日～30 日が「全国学校給食週間」となりました。

## 学校給食の始まり

日本の学校給食は、明治 22 年に山形県の鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校というところで、貧しくてお弁当を持ってこられない子どもを対象に、無償で昼食を提供したのが始まりと言われています。当時の献立は、おにぎりや塩鮭、漬け物などでした。

それから、全国各地へ給食が広がってゆき、現在ではバラエティー豊かな献立が実施されています。



## 学校学校給食週間のメニュー紹介

1 月 24 日（水） 秋田県の郷土料理	秋田県の郷土料理、きりたんぼ汁を作ります。鶏ガラベースの汁に、ご飯を串に巻き付けて焼いた「きりたんぼ」を加えて煮こんだ料理です。
1 月 25 日（木） 白樺派のカレー	白樺派のカレーは、我孫子市のご当地グルメです。C&B というカレー粉を使うこと、隠し味にみそを使うことが特徴です。
1 月 26 日（金） 千産千消献立	米、のり、ひじき、卵、牛乳、いわし、野菜等、千葉県でとれた食材料をふんだんに使って給食を作ります。
1 月 29 日（月） 学校給食の始まり	給食が始まった当時の献立は、おにぎり、焼き魚、漬け物だけでした。24 日の給食は、ラップを使って自分でおにぎりを作る「セルフおにぎり」です。
1 月 30 日（火） 北海道の郷土料理	石狩鍋汁はサケ漁が盛んな石狩地方発祥の漁師料理です。酒粕が入っているので体がポカポカ温まり、冬にぴったりの汁物です。

### 《レバーと根菜の甘辛和え》 レバーは下味をつけてしっかり揚げると臭みが気になりません。

#### 材料【4人分】

豚レバー	200g
酒	大さじ1
しょうが汁	小さじ2
しょうゆ	小さじ1
れんこん	小1節(100g)
ごぼう	1/2本(100g)
大豆水煮	50g
片栗粉	適宜
さといも	中3個(200g)
パプリカ(赤)	1/3個
ピーマン	2個
揚げ油	適宜
赤みそ	大さじ1強
しょうゆ	小さじ2
砂糖	大さじ1.5
みりん	小さじ1強
酒	大さじ1
いりごま	大さじ2

#### 作り方

- ①豚レバーは2cm角に切り、酒、しょうが汁、しょうゆにつけておく。
- ②れんこんは1cm厚さのいちよう切りにする。
- ③ごぼうは7mm厚さの斜め半月切りにする。少しやわらかくなるまで下茹でして水気を切る。
- ④さといもは1.5cm厚さのいちよう切りにする。
- ⑤パプリカとピーマンは乱切りにする。
- ⑥れんこん、ごぼう、大豆水煮の水気をふきとり、片栗粉をまぶして中温の油で火が通るまで揚げる。
- ⑦さといもは火が通るまで素揚げする。
- ⑧パプリカ、ピーマンもさっと素揚げする。
- ⑨①のレバーの水気をふきとり、片栗粉をまぶして火が通るまで揚げる。
- ⑩タレを作る。小鍋に赤みそ、しょうゆ、砂糖、みりん、水を入れて混ぜ合わせ火にかける。煮立ったらそのまま30秒煮詰める。
- ⑪レバー、野菜、大豆、ごまをタレでからめる。

### 《粉豆腐のふいかけ》 手軽にカルシウムやたんぱく質を補えます。

#### 材料【20人分】

いわし粉(煮干し粉)	20g
削り節	20g
粉豆腐	20g
いりごま	30g
しょうゆ	大さじ1.5
砂糖	大さじ2
みりん	大さじ1
青のり	大さじ1

#### 作り方

- ①いわし粉、削り節、粉豆腐、いりごまをフライパンで焦げないように弱火で3分乾煎りして火を止める。
- ②しょうゆ、砂糖、みりんを混ぜて①に加え、調味料が全体に混ざるようによく混ぜる。
- ③青のりを加えて混ぜる。

作りやすい量で紹介しています。タッパ等に入れ、冷蔵庫で保存してください。一週間程度で食べきりましょう。食べる時は清潔なスプーンですくってください。  
粉豆腐の市販品が見つからない時は、高野豆腐をおろし金ですりおろして作れます。

