

全国学校給食週間

1月24日から30日までは「全国学校給食週間」です。

学校給食が初めて実施されたのは明治22年（1889年）ですが、戦争のために学校給食が中断されたこともありました。しかし、食糧難による児童の栄養状態の悪化という問題を抱えた日本に、ララ（Licensed Agencies for Relief in Asia、アジア救済公認団体）より給食用物資が寄贈され、昭和22年（1947年）12月24日より、東京都・神奈川県・千葉県で約25万人の児童を対象に、学校給食が再開されることとなりました。それ以来、12月24日を学校給食感謝の日と定めていましたが、冬休みと重なるため、1月24日から30日までの1週間は「全国学校給食週間」となりました。 ※文部科学省の全国学校給食週間についてより

○日本で最初の給食の再現写真



- ・おにぎり
- ・塩鮭
- ・漬物



令和3年1月26日（火）実施

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・鮭の塩焼き
- ・ブロッコリーの
ごま醤油和え
- ・二色すいとん

材料	4人分量 (g)	作り方
【 二色すいとん (小松菜入り・にんじん入り) 】		
大根	120	① 混合削り節で、だしをとっておく。 ② 鶏肉は、一口大の大きさに切る。 ③ 大根はいちょう切りにする。 ④ 大根の葉は、茹でて1cmほどの長さに切る。 ⑤ 小松菜は細かく切り茹でて、フードプロセッサーにかけさらに細かくする。 ⑥ にんじんは細かく切り茹でて、フードプロセッサーにかけさらに細かくする。 ⑦ ボールに小麦粉・小松菜を入れ、もう一つのボールには小麦粉・にんじんを入れ、様子をみながらそれぞれ牛乳・水を加えてすいとんを作り、茹でる。 ⑧ だし汁に鶏肉、大根を入れて煮る。 ⑨ 野菜がやわらかくなったら、調味料を入れ、すいとん・大根葉を入れて味の確認をして仕上げる。
大根の葉	30	
鶏もも肉	60	
小松菜	12	
小麦粉	40	
牛乳	6	
水	適量	
にんじん	20	
小麦粉	40	
牛乳	6	
水	適量	
醤油	22	
みりん	8	
混合削り節	8	
水	適量	



すいとんは、小麦粉の生地を手でちぎったり、丸めたり、スプーンですくうなどの方法で、小さいかたまりを作り、醤油やみその汁で煮た料理です。給食では、すいとんに野菜を入れましたが、小麦粉だけのすいとんが一般的です。

