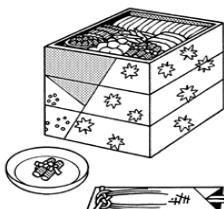


食文化について知ろう

1月は正月をはじめ小正月などの年中行事があります。年中行事は昔から地域や家庭に伝えられるものが多く、その際に特別に食べる行事食があります。例えば正月は雑煮やおせち料理などです。日本には1年間を通して行事食を食べる機会が多くあります。大切にしていきましょう。

【正月】1月1日

昔から正月は大切な年中行事で、12月から大掃除を行い、門松などの正月飾りやおせち料理、雑煮の準備をし、年神様をお迎えします。年神様にお供えしたものと同じものを食べることで、1年の健康や幸せを願います。



【小正月】1月15日

この日は、もちを小さく丸めて柳の枝などに刺した「もち花」や「まゆ玉」を飾ります。また、どんど焼きや左義長が行われ、その火でもちを焼いて食べたり、小豆がゆを作り食べたりします。小豆には邪気払いの意味が込められています。



【1月24日から1月30日は全国学校給食週間】

明治22年の給食



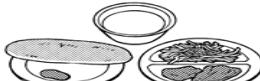
おにぎり・塩さけ・漬物

昭和22年の給食



トマト・ミルクシチュー

昭和27年の給食



コッペパン・鯨の立田揚げ
せんキャベツ・ジャム・ミルク

今の給食



地産地消を活用した様々な献立

日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校において貧困児童を対象に無償で昼食を提供したのが始まりです。戦時中は中断されましたが、戦後は栄養不足の子供たちにパンや脱脂粉乳が配られ、給食が再開しました。現在は、食育の教材として地産地消や、食文化を学べるような献立になっています。学校給食が食べられること、関わってくださっている人々に感謝しましょう。

◇羽島市では、なつかしい献立や岐阜県の特産品を使った献立を紹介します◇

23日（金）…昭和30～40年代に食べられていた献立

ソフト麺（給食用に開発された麺）、肉みそソース、おからの煮物

26日（月）…岐阜県、羽島市の食材の地産地消を味わう献立

米粉パン（米粉）、円空里芋コロッケ（円空里芋）、市之枝のトマトスープ（トマト）

27日（火）…岐阜県の食材の地産地消および、郷土料理を味わう献立

船頭鍋（笠松町）、角ふの煮物（角ふ）

28日（水）…岐阜県の食材の地産地消および、郷土料理を味わう献立

奥美濃風カレー、れんこんチップス

29日（木）…明治22年の給食の始まり献立

塩鮭、青菜のお浸し、みそ汁



旬の食材

ほうれん草、小松菜、れんこん、白菜、かぶ、ブロッコリー、ねぎ、みかん、ぶり、さわら、さばなど

健康を考えた希望献立

15日 小熊小学校
19日 特別支援学校

行事食

7日～8日 お正月の料理
23日～29日 全国学校給食週間

献立紹介 『おからの煮物』（23日）

【材料（4人分）】

サラダ油	小さじ1
油揚げ	1/3枚
ごぼう	15 g
にんじん	1/4本
干し椎茸	2個
根深ねぎ	20 g
おから	60 g
三温糖	小さじ2
日本酒	小さじ1
濃口しょうゆ	小さじ2
みりん	小さじ1
和風だしの素	小さじ1/2
水	適量

【作り方】

- ごぼうはささがき、にんじんは短冊切り、根深ねぎは小口切りにする。
- 油揚げは油抜きして、短冊切りにする。干し椎茸は水で戻してせん切りにする。
- 鍋にサラダ油を入れて熱し、ごぼう、にんじん、干し椎茸を入れ炒める。
- ③に、油揚げ、根深ねぎを入れ、よく炒めて甘みとコクを出す。
- ⑤ ④に調味料とおからを加え、焦げないように炒め煮する。（水を適量加える。）

※おからは焦げないように、ムラの無いように、よく混ぜて炒めましょう。