

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間

1月24日から30日は全国学校給食週間です。保健給食委員会が発表しました。

明治22年に、
おなかをすかせた子ども
たちのために、お坊さんたち
が托鉢をして集めたお米など
で作られた給食が初めて
の学校給食です。

時代とともに給食の内容は、だんだんかわってきています。



**広島県の
郷土料理
地場産物**

たこめし

広島市などの藩治では、とれたてのたこをお菜と一緒に炊き込みます。たこがやわらかく、色と香りのついた、おいしいごはんになります。



ガス

瀬戸内海でとれたたけのこを醤油とすりつぶして「湯」で煮ています。食べた時、ガスが抜けることからガスという名前がつけられました。

コシヒカリ

神石高原町でとれたおいしいコシヒカリをいただきます。



雪消

比叡地方(庄原市北部)に伝わる冬の鍋料理です。「立ち上がる湯気が雪を消してしまふほど」ということからこの名前がつけました。団子の入った「雪」の煮物の料理です。



がっこうきゅうしょくたんけんたい

1年生4人は、生活科の授業で学校給食探検隊になり「給食のおいしさの秘密」を見つけました。

調理場の職員は給食を作る人が4人、運転手さんが1人、献立を考える人が1人の5人です。



調理場で給食ができるまでの様子をDVDで
みることができました。
おいしさの秘密には作ってくれる人の気持ち
とがんばりがあることがわかりました。

大きなお鍋と大きなしゃもじと大きな
・・・と大きな換気扇がありました。



給食の材料は、たまねぎ90個、にんじん
25本、じゃがいも40個、キャベツ9個
200人分を作ります。



献立を考えるときは、みんなのからだの成長と、
栄養を考えています。「いろんな食べ物・料理・味」
を知ってほしいそうです。



ふれあい給食

「給食のおいしさの秘密」を知った学校給食探検隊は調理場から、おいしい給食を作ってください4名の方々を招き、一緒においしくいただきました。



お手紙と手作りの写真立てを渡しました。
「いつもおいしい給食をありがとうございます。」



カレーライスが好きです。



好きな給食はなんですか？