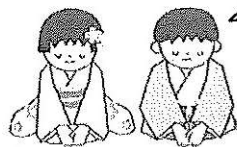
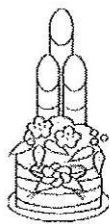


1月



毛呂山町学校給食センターだより

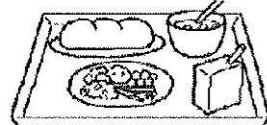
令和7年1月



あけましておめでとうございます

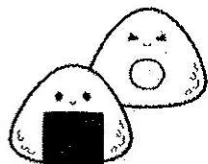
今年度も、残すところあと3ヶ月となりました。引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような給食づくりに努めていきたいと思ひます。本年もよろしくお願いいたします。

1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

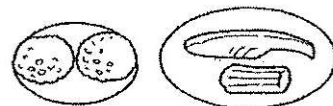
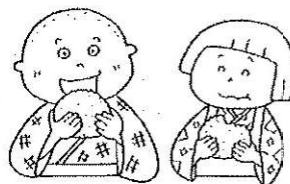


日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現・鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食糧不足で中断されてしまいました。

戦後、子ども達の栄養不足を改善するために、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA」（ララ・アジア救済公認団体）から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬期休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思ひます。



1/17 おむすびの日



明治22年の給食
おにぎり・塩さけ・菜の漬物

1月17日は「おむすびの日」です。なぜこの日が「おむすびの日」なのでしょう。

この1月17日は、今から30年前の1995年に最大震度7の阪神淡路大震災が発生した日です。この震災では、ボランティアによるおむすびの炊き出しが多くの人々を励まし、人と人との心を結び絆を深めたといひます。震災発生から5年が過ぎた2000年、「ごはんを食べよう国民運動推進協議会」は、食の重要性やボランティアの善意を忘れないために、この日を「おむすびの日」と制定しました。「おむすびの日」には、ぜひ食事への感謝と、人と人のつながりのあたたかさについて考えたいですね。

ちなみに・・・

6月18日「おにぎりの日」もあります！

1987年11月に石川県の鹿西町（今の中能登町）の遺跡から、日本最古の「おにぎりの化石」が発見されました。当時の鹿西町が「おにぎりの里」として地域おこしの一環として制定。鹿西町の「ろく」をとって6月に、また毎月18日が「米食の日」であることからこの日になりました。

おむすびとおにぎりの違いとは？

これには、たくさんの説があります。地域の違い、形の違い、握り方の違い、身分の違い、意味や語源の違い等々。皆さんは「おむすび」と「おにぎり」どちらでよんでいますか？興味のある人は、違いについて調べてみるとおもしろいですよ。



豆乳坦々風にゅうめん

【材料（2人分）】

水	400cc
白菜（5mm幅に切る）	2枚
ツナ缶	1缶
鶏ガラスープの素	小さじ1
そうめん	1束（50g）
豆乳	200cc
みそ	大さじ1
すりごま	大さじ1
ラー油	好みで

【作り方】

- ① 豆乳とみそを混ぜ合わせておく。
- ② 鍋に水を入れて火にかける。
- ③ 沸騰したら、白菜、ツナ、鶏がらスープの素を入れる。
- ④ 白菜が煮えたら、そうめんを入れる。
- ⑤ 1～2分したら、弱火にして①とすりごまを入れる。
- ⑥ ラー油を好みで加え、沸騰直前に火を止めてできあがり。

朝ごはん
体も心も
ポカポカに！



豆乳を加えた後、沸騰させると分離して見た目が悪くなってしまいます。弱火で加熱し、沸騰直前に火を止めましょう。
野菜は、キャベツ、小松菜、ほうれん草、チンゲン菜、もやしなど、何でもOKです♪