



もいもいっうしん

令和5年
1月号



2023年が始まりました。今年もみなさんが健康で元気に過ごせるよう、栄養満点のおいしい給食を作っていきたいと思ひます。どうぞよろしくお願ひします。



がっこうきゅうしょくしゅうかん 学校給食週間が始まります



明治22年、山形県で、お弁当を持ってこられない子どもたちにご飯や野菜を中心とした昼食を出したのが給食の始まりです。その後、全国へと広がりました。

給食の意義や役割について理解や関心を深める期間として1月24日～30日は全国学校給食週間となっています。今年度の給食週間(23日～27日)のテーマは「世界の料理」です。日本、イタリア、韓国、ベトナム、フランスの料理が出ます。

	23日 日本	ごはん えびいも煮 あげたこ焼き 大阪しろなのからし和え	 えびいも	えびいもは富田林市の名産品です。さといもの仲間、曲がった形と、表面の横しま模様がえびに似ています。粘り気があり、煮くずれしにくく、色も変化しないことが特徴で、高級食材とされています。 大阪しろなは、なにわの伝統野菜の一つです。
	24日 イタリア	ベビーパン イタリアンスパゲティ 鮭の香草焼き 大根サラダ	 スパゲティ	スパゲティはイタリア発祥です。 デュラム小麦を使うこと、保存料を入れないこと、という法律があるほど、イタリアではスパゲティが好まれています。 鮭の香草焼きは、バジルというハーブを使っています。さわやかで甘い香りを楽しめます。
	25日 韓国	ピビンパ トックスープ ナタデココフルーツ	 トック	トックは韓国の餅です。日本の餅との違いは原料です。 トックはうるち米、日本の餅はもち米から作られています。 日本の餅はやわらかくよくのびますが、トックは粘り気が少なくかみ切れます。
	26日 ベトナム	ごはん フォー チャーゾー ゴイガー	 フォー	フォーはベトナム発祥で、水と米粉を練った平べったい麺です。 チャーゾーは揚げ春巻きです。 ゴイガーのゴイは和え物、ガーは鶏肉という意味です。鶏肉と野菜を甘辛で酸っぱいたれで和えたサラダです。
	27日 フランス	米粉豆乳パン ジュリエヌスープ コック・オーヴァン キャロットラペ	 ワイン	フランスはワインの名産地です。その赤ワインで鶏肉を煮込んだ料理をコック・オーヴァンといいます。給食では赤ワインのソースを焼いた鶏肉にたっぷりかけます。 ラペはフランス語ですりおろすという意味です。おろし器などで千切りにした野菜をドレッシングで和える家庭料理です。