



1月 給食だより

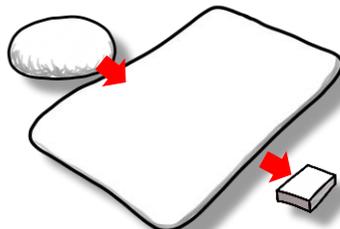


2024.12.発行
熊谷学校給食センター

皆さんはこれから、冬休みを迎え、クリスマス、お正月を家庭で過ごすことでしょう。

今月の給食だよりでは、お正月に食べるであろう【①お餅のお話】と、1月に行われる【②全国学校給食週間～給食の始まりと歴史～】についてご紹介したいと思います。

【①お餅のお話】

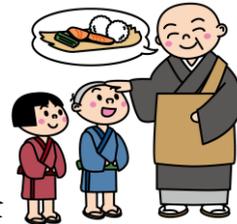


鏡餅は、お正月になる前に準備してお供えしなければなりません。だから、年末にお餅つきをします。一夜飾りといって、12月31日にお供えをするのは縁起が悪いとされているので、お餅つきは30日にする場合があります。丸餅を作って、延ばしてのし餅にして、角切りにするとみなさんになじみのあるお餅の型になります。普通のご飯はうるち米ですが、餅づくりには、もち米を使います。もち米を蒸して臼の中に入れ、杵でついて、お餅にしていきます。昔は、お店で売っていなかったもので、それぞれのおうちでついていました。

お正月になると雑煮を食べます。雑煮は作る家庭によって味がちがうその家独自のお料理です。給食では、白玉もちでしょうゆ仕立てのお雑煮を提供します。【Aコース10日(金) Bコース14日(火) 中コース9日(木)】農林水産省にも全国のお雑煮を紹介するHPがあります。自分の家庭の雑煮のルーツを探ってみましょう。

【②全国学校給食週間～給食の始まりと歴史～】

日本の学校給食は、明治22年(1889年)に山形県鶴岡市の私立の忠愛小学校というところで始まったとされています。家庭から弁当を持参できない子への昼食の支援でした。



第二次世界大戦の後、ユニセフからのララ物資を用いて、現在の学校給食のもととなる形の給食が始まりました。そのララ物資をいただいた日が12月24日で、その日多くの学校は冬休みとなるので1か月後の1月24日が『給食記念日』となりました。



熊谷市の給食が始まったころの映像が熊谷市立図書館の公式YouTubeで紹介されています。

https://youtu.be/fAROIUwCvIA?si=4dOXQ_lfn9iC7iyf

1月献立 レシピ紹介 炒り豆腐 【Aコース15日(水) Bコース16日(木) 中コース17日(金)】

食品名	材料4人分
木綿豆腐	1丁
鶏ひき肉	80g
人参(千切り)	1/5本
玉ねぎ(粗みじん)	1/4個
油	少々(炒め用)
酒	小さじ1弱
砂糖	大さじ1強
しょうゆ	大さじ1弱
水	大さじ1弱
小ねぎ(小口切り)	少々(お好みで)

(作り方)

・豆腐は水切りをしておく。

(電子レンジを使用すると簡単です。)

キッチンペーパーで包み、耐熱容器に入れて600Wで約2分)

・調味料を混ぜておく。

1 油を熱し、鶏ひき肉、人参、玉ねぎの順に炒める。

2 しんなりしてきたら豆腐を入れ、つぶしながら炒める。

3 豆腐の水分が飛んだら調味料を入れ、弱めの中火で混ぜながら煮る。

4 火を止めて小ねぎを散らして完成。

(写真は11月の給食の写真です。小ねぎの代わりに枝豆が入っています。)

