

# 1月 給食だより

令和6年度

砺波市学校給食センター

## 全国学校給食週間

学校給食の移り変わりをみてみよう!

<p><b>明治22年</b></p>  <p>私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。</p>	<p><b>戦後(昭和20~30年代)</b></p>  <p>支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。</p>	<p><b>現在</b></p>  <p>地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。</p>
---	---	--

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。戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA(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、冬季休業と重ならない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。

砺波市学校給食センターでは、20日から24日までを学校給食週間とし、特別献立を実施します。

### 今年のテーマ「食で奏でるとなみの祭り」

- 20日(月) 出町子供歌舞伎曳山
- 21日(火) となみチューリップフェア
- 22日(水) 厄払い鯉の放流
- 23日(木) 獅子舞
- 24日(金) となみ夜高まつり・庄川観光祭



☆砺波市産の食材たっぷり!  
祭りのにぎわいをイメージした献立です。お楽しみに☆

### 給食メニューの簡単レシピ

納豆あえ(1月24日の給食に登場します。)

- 材料 (4人分)**
- 小松菜...80g    もやし...80g
  - にんじん...40g    ひきわり納豆...40g
  - たくあん漬...15g    しょうゆ...大さじ 1/2
- ※たくあん漬の味によって、しょうゆの量を調整してください。

- 作り方**
- ① たくあん漬を千切りにする。
  - ② にんじんは千切り、小松菜は2cm程の長さになるように切る。
  - ③ にんじん、小松菜、もやしをゆでて水気をきる。
  - ④ 納豆と①、③を混ぜ合わせ、しょうゆで味付けをする。

人気の給食メニューです。野菜をとれるため、朝ごはんにもおすすめです。

