



ほほえみだより



令和6年1月号

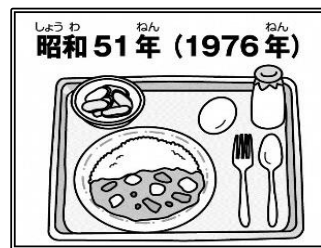
松伏町学校給食センター TEL992-2161 FAX992-3192 (262号)

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年に山形県の私立忠愛小学校で始まったとされています。貧しくて弁当を持ってこることができない子どもたちのために、「おにぎり・焼き魚・漬物など」が無料で提供されました。



その後、戦争で食べる物が少なくなると給食は一時中断されましたが、昭和25年頃に「パン・おかず・ミルク」の完全給食が始まり、昭和40年代には「ソフト麺」が登場しました。「ごはん」が給食に導入されたのは昭和50年代です。



現在の学校給食は、成長期にある子どもたちの心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、健康の増進や体位の向上を図っています。またそれだけでなく、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための重要な教材としての役割を担っています。

今年度の給食週間では、今年7月に開催されるパリオリンピックの開催国であるフランスの料理を取り入れました。

24日(水)	●ご飯 ●白菜のスープ ●ハンバーグケチャップソース ◎マセドアンサラダ→「マセドアン」とはフランス語で「さいの目切り」を意味します。マヨネーズで和えるサラダです。
25日(木)	●バターライス ●マカロニサラダ ◎チキンフリカッセ→「フリカッセ」とはフランス料理の名前で、乳製品を使った白い煮込み料理のことです。 ◎エクレア→フランスで誕生した洋菓子です。
26日(金)	●子供パン ●キャベツのガーリックソテー ◎ポトフ→「pot(ポー)」は鍋、「feu(フ)」は火を意味しているフランスの家庭料理です。 ◎オムレツ→フランスの家庭料理です。
29日(月)	◎ピラフ→トルコから伝わったとされるフランス料理です。 ◎パイザンヌスープ→「パイザンヌ」とは「田舎風」という意味で、フランスの農村や山岳地帯で食べられている家庭料理です。(材料を四角い薄切りにして作る野菜スープです。) ●メンチカツ ●フレンチサラダ
30日(火)	●ご飯 ●冬野菜のスープ ◎白身魚のプロバンス風→トマトとバジルで作るフランスのプロバンス地方の伝統的なソースを使った魚料理です。 ●野菜ソテー

今年度の給食週間の取り組みを通して世界の食文化を知るとともに、毎日給食を食べられることに感謝しましょう。