



給食だより



平成24年 1月
色麻町学校給食センター

新しい年を迎え、寒さが本格化してきました。体調管理に気をつけて、元気に乗り切りたいものです。

昨年の震災直後を振り返ると、生産地や工場が被災し食品の流通もままならない中、今まで通り学校給食が作れるのか不安でした。関係各位のスピーディーな復旧活動により、入学式の次の日から、いつもの給食を作ることができたことに改めて感謝したいと思います。

1月には全国学校給食週間があります。給食の献立は、色麻町、宮城県、東北のふるさとの味を中心に献立を作成しました。小学校では「給食感謝の会」が開催されます。

全国学校給食週間

1月24日から1週間は「全国学校給食週間」です。全国で学校給食の長い歴史を振り返り、給食に携わる人たちの苦労や努力を知り、感謝の気持ちを持って給食をいただき、学校給食の意義や役割について理解と関心を深める1週間です。

(学校の都合により、期間は前後しています。)

学校給食の変遷

学校給食が始まって、今年で123年になります。明治22年にお昼ご飯を家から持ってこられない児童を対象に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で始まったそうです。その後、子供たちの栄養改善に役立つことから、少しずつ広まっていきました。

その後、第二次世界大戦で食べるものがなくなり、中断を余儀なくされましたが、戦後、ユニセフなど外国からの援助物資(小麦粉・脱脂粉乳・缶詰など)をもとに再開されました。贈呈式が行われたのが昭和21年12月24日でした。昭和25年に冬休みと重ならないように1ヵ月遅れの1月24日からの1週間を学校給食週間とすることが決まりました。

一時は援助資金の打ち切りなどで存続が危ぶまれましたが、全国の保護者などを中心に継続の要望が高まり、学校給食の法制化が進みました。昭和29年「学校給食法」が制定され、急速に全国各地で学校給食が広まりました。

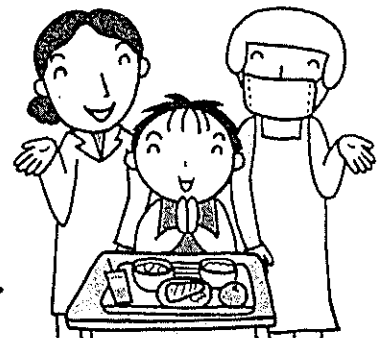
望ましい食事のモデル

現在は、食料不足だった戦後から大きく変わり、たくさんの食品の中から何が自分に必要かを選び、考えて食べる能力を身に付けることが求められています。

現在の学校給食法は平成20年度に一部改正され、栄養のバランス面では「学校給食摂取基準」が示され、給食を活用した「食に関する指導」の充実を図り、学校における食育の推進と、地場産物や郷土料理などを取り入れて、食文化の伝承や自然の恩恵に対する理解を深めることが明記されています。

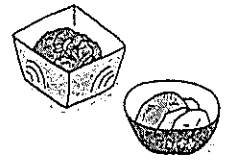
食の安全

衛生管理面では「学校給食衛生管理の基準」のもと、徹底した衛生管理を実施しています。しかし、産地偽装や品質管理など食の安全を脅かす事件が相次いだため、食品の購入や検収・保管などにおいて「学校給食衛生管理の基準」が平成20年度に一部改訂されました。その後も毎年の研修会等で、具体的な指導や情報交換が行われ、よりよい方法に改善を続けています。今後も、子供たちに安全でおいしい給食を提供するよう努力してまいります。





ふるさとの味 伝えたい味



鶏肉と大根の煮物

色麻の郷土料理

一昨年度の「学力向上パワーアップ支援事業」の「色麻の郷土料理講習会」で実習した煮物2品を実施します。おでんのように輪切りにした大根、にんじん、しいたけ、鶏肉をじっくりと煮込みます。給食では材料を小さめに切って煮ます。

切干大根とひじきの煮物

色麻の郷土料理

給食では「切干」「ひじき」それぞれ別々に煮ますが、保存のできる乾物を合わせて煮ると、また格別の味わいになります。

お雑煮(白玉雑煮)

年越しの時に神様にお供えしたもちや魚・野菜を新年一番に汲んだ水と新年に起こした神聖な火で煮たのがお雑煮。その土地の特産物をお供えしたので、材料や味付けは地方によって家庭によってさまざまです。「我が家のお雑煮」を継承していきたいでしょう。

せんべい汁

青森県・岩手県北部の郷土料理

名前は聞いたことがあるけど、どんなおつゆなんだろう？実は味のついていない南部せんべいを割って鶏肉やきのこ、野菜を入れた汁で煮たものなのです。昨年実施して好評だったので今年も登場します。せんべいの独特の食感を楽しんでみましょう。

きりたんぼ

秋田県の郷土料理

秋田の郷土料理と言えば「きりたんぼ」。秋田のお米で炊いたご飯をつぶして、秋田杉の棒に巻き付けて焼いたものです。比内地鶏のだしでとった独特の味の汁で味付けします。

ずいとん汁

宮城県では「はっと」とか「ひつつみ」とも言われています。米があまりとれない地域で発達した料理です。特に第二次世界大戦後は少ない食料を食いつなぐために食べられたという歴史があります。

油麩

登米地方の特産品です。お麩を作る時は焼くことが多く、油で揚げるのは珍しいそうです。お盆の料理や精進料理に使われます。「油麩丼」がB級グルメで人気です。今回は肉じゃがにたっぷり入れました。

えごま

給食にも時々登場するえごま。粒のままのえごまを炒って、揚げた鮭にからませます。口の中でプチッとはじける食感が好評です。今年度の小学校1年生の試食会では「家では作らない料理。子供たちが喜んで食べているのにびっくり」という感想もありました。体によいえごまをもっとご家庭でも食べてほしいですね。

みそ

色麻の大豆と米を使って「色麻町生活改善クラブ」の皆さんが作っているみそを給食で使うようになって30年近くになるそうです。手間ひまかけておいしいみそづくりに取り組んでいます。

たまご

給食で使っているたまごはもちろん色麻町産です。ハムエッグやたまごスープにしています。

野菜

ほうれん草、キャベツ、白菜、大根、ねぎ、にんじん、じゃがいも、たまねぎ、小松菜、なす、きゅうり、トマト、レタス、ピーマン、・・・。色麻でとれる旬の野菜を1年中給食で使っています。町内の3軒の農家の方が色麻の子供たちのために大切に育てた野菜を納めてくれます。

りんご

10月中旬から12月まで色麻町産のりんごを使っています。「陽光」と「ふじ」という品種です。地元の旬のりんごは香りと歯ごたえが違います。昨年は収穫量が極端に少なく、注文に応じられないほどだったそうです。地元のりんごのおいしいところを味わってもらおうとがんばってくれています。給食センターでは4つ割り・6つ割りにして品質を確認しながら芯を取っています。

いただきます



ごちそうさま

