



がっこうきゅうしょく

学校給食だより



平成30年度1月号

伯耆町立学校給食センター

いよいよ、1年の締めくくりとなる3学期が始まりました。学校給食においても、衛生面やアレルギー対応食の調理など、細心の注意を払い、安全でおいしい給食を提供できるように取り組んで参ります。引き続き、よろしくお願いいたします。

全国学校給食週間

1月24日～30日

全国学校給食週間には、学校給食への理解、関心を深めようと、全国の学校で様々な取り組みが行われます。伯耆町でも、毎年、給食の歴史や郷土にちなんだ献立を提供し、給食の提供に関わる方々との交流給食や、感謝集会を行っています。

昔の学校給食について知ろう!

明治 22(1889)年～

山形県の小学校で、弁当を持ってこれられない子のために食事を提供したのが給食の始まり。その後全国に広がるが、戦争による食糧難で中止される。

昭和 22(1947)年～

戦後、LARA(アジア救済公認団体)から寄贈された脱脂粉乳、缶詰などを使い、学校給食が再開する。

昭和 25(1950)年～

アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン、おかず、ミルクという組み合わせの献立が提供できるようになる。

昭和 38(1963)年～

小麦製品として、ソフトめんが開発され、人気メニューに。また、補食の脱脂粉乳は牛乳への切り替えが進む。

昭和 51(1976)年～

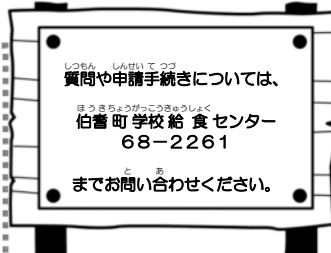
米が使えるようになり、カレーライスや炊き込みごはんなどが登場。米を中心とした献立によって、おかずの幅も広がっていく。

給食のアレルギー対応食提供が変わります!



夏の改修工事で整備されたアレルギー対応室が、3学期から本格的に稼働します。それに伴い、対応の手続きや、対応の内容、配送方法も変わりました。また、1月～2月中に、来年度に向けての面談も行われます。ご理解とご協力の程、よろしくお願いいたします。

- ① 主菜だけでなく、汁物、和え物の対応食も提供します。
- ② 個人別に専用容器を準備し、配送します。
- ③ 事故を防ぐため、家庭、学校、給食センターで共通のチェック表をやり取りし、対応内容の確認を行います。



～現在の学校給食～



- 主食、主菜、副菜を揃え、成長期に必要な栄養素を提供するとともに、健康的な食事の見本となるよう考えられています。
- 地産地消や、郷土料理、行事食、また、学校での学習と連携した献立を取り入れるなど、生きた教材としての役割を担っています。
- 給食の準備、片づけや、クラスでの会食を通して、子どもたちの社交性や協調性、勤労を重んずる態度を養うことを目的としています。

給食レシピ「揚げ鶏のらっきょうソース」

らっきょうが苦手な人も食べやすいソースです。

<材料> 4人分

- 鶏肉もも 250g
- 食塩 少々(0.6g)
- 酒 大さじ1
- 片栗粉 大さじ1
- 小麦粉 大さじ1/2
- 揚げ油 適宜

<らっきょうソース>

- 濃口醤油 小さじ2
- 砂糖 小さじ3
- 酢 小さじ2
- らっきょう漬 中2個(8g)

<作り方>

- 肉に下味をつける。
- らっきょう漬を粗めのみじん切りにする。ソースの調味料を鍋で加熱し、らっきょう漬を加えてひと煮立ちさせる。
- 片栗粉と小麦粉を混ぜ合わせ、肉にまぶす。
- 肉を180℃の揚げ油で揚げる。最後に②のソースをからめて完成。