



1月 給食だより

藤岡市学校給食センター
令和 6年 1月 1日

<今月の給食目標>

「感謝の心をもって食べよう」



1月24日から 30日は **全国学校給食週間**

学校で食べる給食は、単なる昼ごはんではなく、栄養バランスのとれた豊かな食事を通して、健康に良い食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための教材となるものです。

今回は全国学校給食週間に合わせて、藤岡市とつながりのあるカナダと中国の料理を紹介します。

～ A献立 25日・B献立 30日「カナダ料理」～

コッペパン メープルシロップ 牛乳 プーティン
チキンヌードルスープ ブロッコリーサラダ



メープルシロップ

カナダのお土産で一番有名なのがメープルシロップです。メープル（カエデの木）の樹液からとれるシロップで、やさしい香りと甘味があります。メープルの葉はカナダの国旗に描かれるほど、大切にされている木です。

プーティン

「カナダ料理」はあまり多くありませんが、その中でもっとも有名なもののひとつが「プーティン」です。フライドポテトの上にグレイビーソースという肉汁のソースとチーズをかけていただく料理です。給食では、ひき肉でトマトベースのソースを作ります。

チキンヌードルスープ

鶏肉とショートパスタ、たっぷりの野菜を入れたスープです。カナダやアメリカでは、病気の時にこのスープを食べて、元気を出すそうです。

～A献立 29日・B献立 26日「中国料理」～

麦ごはん 牛乳 にらまんじゅう マーボー豆腐
春雨サラダ こんにゃくゼリー（杏仁味）



にらまんじゅう

中国では、「軽食・間食」の意味で食べられている「点心料理」の一つです。しゅうまいや肉まんも点心の仲間です。ひき肉とたっぷりのニラを合わせ、皮で包んで焼きます。

マーボー豆腐

給食の人気メニューの一つにもなっているマーボー豆腐は、中国料理です。本場のマーボー豆腐は唐辛子と山椒の粉を使い、しびれるような辛さが特徴です。

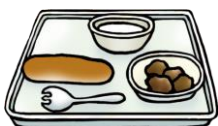
春雨サラダ

中国ではバンサンスーといい、「三種類の食材を千切りにしたあえ物」という意味があります。

※ 藤岡市では、カナダのリジャイナ市とフレンドシップ協定を、中国の江陰市（こういんし）と友好都市を結び、交流が行われています。

献立で見よう、昭和の給食

昭和30年代



パンが主食で、脱脂粉乳をお湯で溶いて作るミルクとおかず一品という献立でした。

昭和40年代



パンに合わせた洋風メニューがよく出ました。飲み物も牛乳にかわりました。

昭和50年代



米飯給食が始まりました。カレーライスが食べられるようになりました。

時代とともに変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。そんな思いを感じて、おいしくいただきますよ！

