



三光幼稚園・三光保育園
三光食育だより
 2020年1月号
 三光幼稚園給食室



海苔がだいすき！



今年もしっかり食べてね(^^)

明けましておめでとうございます

年末年始はどのように過ごされましたか？

今年は天気も良く初日の出を見に行かれた方も多かったのではないのでしょうか。実に美しく、清々しい気持ちになりましたね(*^-^*)

今年もおいしく、安心・安全な給食作りに厨房スタッフ一同努めていきたいと思ひます。

本年もよろしくお願ひいたします。



学校給食の歴史と献立の移り変わり

日本の学校給食の歴史は、明治 22 (1889) 年に山形県にある小学校で、貧しい子どもたちへ昼食を無料で提供したのが始まりとされています。その後、各地で給食が実施されるようになりますが、戦争などの影響で中断されてしまいました。そして戦後、支援物資による給食再開を記念して設けられたのが、1月24日～30日の「全国学校給食週間」です。再開された給食が、どのような歴史をたどってきたのかを見てみましょう。

干し柿ってどんな味？

真ん中の道からも組のところまでずらっと干した柿。子どもたちは見上げては、「早く食べたいね♪」「どんな味がするのかな」と興味深そうでした。収穫した渋柿を約1か月かけて干し柿にし、2学期の終業式の日に試食しました。年少さんは、初めて食べる子も多かったようで、干し柿のにおいや食感に少し戸惑っている様子でした。年中、年長さんは「甘い！」「柔らかくて美味しい！」と言っておかわりの列ができるほど好評でした。

渋柿の時は、渋くてイガイガしてとても食べれなかった柿が、どうして干すことによって甘く味が変化するのでしょか。それは、柿に含まれる「タンニン」という渋み成分が原因なようです。渋柿の時はこのタンニンが水に溶ける水溶性で、唾液でタンニンが溶け出し渋みを感じます。しかし、干すことによって自然に水溶性のタンニンが不溶性に変わり、甘く感じるそうです。昔の人の知恵はすごいですね！！



☆給食室からのお知らせ☆

★1月31日(金)は午前中保育、2月3日(月)は生活発表会の代休のため、幼稚園はあすなろをご利用の方(2号・3号のみ)の給食を実施します。

★2月3日(月)は代休のため、翌日の2月4日(火)に節分献立を実施させていただきます。また、乾いた豆は誤嚥事故が発生しやすいので、節分豆の提供を控えさせていただきます。

ただし、クラスでの豆まきはあります。ご理解・ご協力の程、よろしくお願ひします。



<p>昭和22年 (1947年)</p> <p>●給食が再開される</p> <p>昭和21年12月24日、東京都内の小学校でアメリカのLARA(アジア救済公認団体)より給食用物資の贈呈式が行われ、昭和22年1月から全国約300万人の児童に対して、脱脂粉乳や缶詰などを用いた給食が始まりました。</p> <p>★当時の給食「ミルク、トマトシチュー」</p>	
<p>昭和25年 (1950年)</p> <p>●パン・ミルク・おかずの「完全給食」に</p> <p>アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずがそろった給食が実施されるようになりました。</p> <p>★当時の給食「コッペパン、ミルク、カレーシチュー」</p>	
<p>昭和38年 (1963年)</p> <p>●ソフトめんが登場、脱脂粉乳から牛乳へ</p> <p>ソフトめんが学校給食に採用され、メニューの幅が広がっていきました。また、昭和39～43年にかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりました。</p> <p>★当時の給食「ソフトめんミートソース、牛乳、フライドポテト、横缶」</p>	
<p>昭和51年 (1976年)</p> <p>●米飯給食が正式に始まる</p> <p>パンが中心の給食から、少しずつ米飯給食が増えていきました。当初はご飯を炊くための設備が整わず、月に数回程度の実施でしたが、米飯給食は子どもたちに大好評でした。</p> <p>★当時の給食「カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵」</p>	

今月の郷土料理

★献立★ ～1月17日(金)実施予定～

- ・小豆ごはん
- ・魚の照り焼き
- ・ごった汁
- ・ほうれん草のおひたし
- ・チーズ

かつて、農家ではご飯が足りない時は、地場でとれた小麦や小豆を使って、団子汁やうどんなど工夫してその日の生活を営んでいました。特に、田植えや取り入れ等のときは夕方遅くまで仕事をするので、間食や夜食をとって空腹を満たしたそうです。ごった汁(いっちらにうめん)は、小城町に伝わる料理です。小麦粉をこねてきしめんに入れて入れる場合を『いっちらにうめん』といい、こねて手でちぎって入れる場合を『ごった汁』といいます。