1月 給食だより

日野町教育委員会
小学校・園

西大路小学校 リクエスト給食

西大路小学校の給食・放送委員会では、リクエスト給食の献立を3パターン考えました。献立を考えるとき、みんなの好きそうなメニューの中から、栄養バランスや盛り付け方にも気を付けて、何度も話し合って決めました。好きな献立を絵にかいて掲示し、学校のみんなに3つのうちから選んでもらった結果、「焼きそば」や「フライドポテト」などが人気でたくさん票が入りました。デザートのアイスクリームもついているので楽しみにしていてください。（給食主任）

①揚げパン・コーヒー牛乳・オムレツ・クリームスープ
②ビビンバ・牛乳・ワカメスープ・アイスクリーム
③ミニパン・焼きそば・フライドポテト・アイスクリーム

お正月献立

お正月にいただくおせち料理には、黒豆、えび、伊達巻、昆布巻き、たつくり、数の子、お煮しめなどたくさんのお料理があります。給食の献立の「紅白なます」は、紅と白の組み合わせで、家族の幸せや平和を表現しています。

鰆やブリは、大きくなと名前が変わる魚で「出世魚」と言います。「立身出世」「成長」を願っています。また、鰆は魚辺に春と書くので新春にふさわしい魚ともされています。

また、お正月には「お雑煮」を食べる習慣があります。お雑煮は、地域によってお餅の形やや味付けが違ったり、中に入れる具も様々です。

今月の地場野菜

1月の地場野菜は、こまつな、キャベツ、にんじん、だいこん、白野菜漬け、鹿肉、蔵尾ポークです。みそは、永源寺のみそと栄養士の手作りみそを使用します。お米は、町内産の「みずかがみ」です。

おむすびの日

1995年1月17日に、阪神・淡路大震災が発生しました。このとき、ボランティアによる炊き出しで「おむすび」がふるまわれ、被災した多くの人たちが助けられたことから、お米をはじめとする食料の大切さや、ボランティアの人びとの善意を忘れないために、「ごはんを食べよう国民運動推進協議会」によって2000年に定められた記念日です。

学校給食週間 献立紹介

22日(月) 『地産地消献立』

地元の食材、鹿肉を使ったカレーと日野町の伝統野菜「日野菜」を混ぜた和え物、ピクルスでいただきます。地元で作られた農産物は安心で、運ぶ距離も少ないため、環境にも優しいです。作って下さった方々に感謝をこめて、残さず食べられるといいですね。

23日(火) 『タイムスリップ給食』

この日は、昔の給食として「くじら」を使ったメニューです。昭和20年から40年代の食糧難だった頃、豚肉や鶏肉がたくさん出回っていなかったので、くじら肉は栄養価の高い安価な食材として庶民の食生活を支え、昭和45年前後（1970年代）まで学校給食でも子どもたちの健康を育む重要なメニューとして提供されていました。

24日(水) 『地産地消献立』

「蔵尾ポーク」は、日野町の豊かな自然に囲まれた環境の中、身をやわらかくするために飼料にバームクーヘンを混ぜて育てられたブランド豚です。やわらかい肉質と甘い脂質が特徴の豚肉です。どんぶりにして、おいしくいただきます。

25日(木) 『姉妹都市韓国の料理』

平成2年に韓国の恩山面と日野町が姉妹都市の関係を結びました。韓国の料理は、唐辛子や薬味野菜が多く使われているのが特徴です。韓国温麺は、牛肉やもやしをコチジャンで味付けしたスープに麺をからめていただきます。厚揚げもコチジャンを使って甘辛く仕上げます。韓国の料理をおいしくいただきましょう。

26日(金) 『滋賀県の味』

「かしわのじゅんじゅん」はすき焼きのことで、滋賀県の郷土料理です。食材を煮込む時に「じゅんじゅん」と聞こえたことから、この名前がついたといわれています。

1月7日は人日の節句、この日に七草がゆを食べる習慣があります。

給食の思い出を家族で話してくださいね！

学校給食は長く続いていて、保護者の方たちも食べてきた人が多いと思います。好きだった献立や印象深いできごとなどをぜひ家族で語り合ってみてください。