

食育だより スパテラ

18月

毎月19日は食育の日

佐世保市立日宇中学校

栄養教諭

徳丸泰代

学校栄養職員

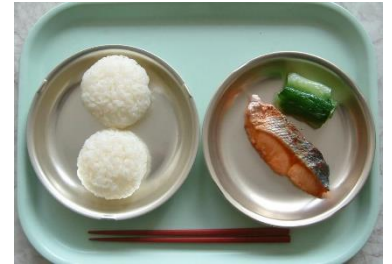
石本栞和

全国学校給食週間（1月24日～30日）

1月24日から30日は、全国学校給食週間です。

学校給食は、明治22年（今からおよそ135年前）に山形県で始まり
ました。その後、戦争によって中止されたのち、再び給食が始まった日
が、昭和21年12月24日でした。12月24日は、冬休みとなるた
め、1か月後の1月24日から1週間が「全国学校給食週間」となってい
ます。

かつては、十分に食事をとることができない子どもたちの栄養状態をよ
くするための給食でした。しかし、今となっては、食に関する学習の教材
として、歴史や文化を伝え、理解を深めるための役割も担っています。



～明治22年の学校給食～
おにぎり・鮭の塩焼き
菜のつけもの
(再現レプリカ)



佐世保市では
昭和23年11月
給食が
はじまりました。

↑ 脱脂粉乳が入ったやかんを運ぶ子どもたち



↑ 50年ほど前から、脱脂粉乳に替わって
牛乳が飲まれるようになりました。



平成6年に佐世保市は水不足になり、はちみつパン・牛乳・棒
ウインナー・1食小魚(袋に入った小魚)・バナナといった献立に
なりました。

寒い冬も、うどんなどのような体を温めるメニューも出せず、
水を使わない給食がずっと続きました。


その他、食器・おぼんを洗わないようにするため、紙皿やラン
チョマットなどを使っていました。



平成26年9月から、佐世保市学校給食センターが稼働し、日宇中学校を含む
市内全中学校での完全給食提供が始まり、今に至ります。

給食週間中の献立について

郷土料理や地場産物を献立に取り入れています。

1月24日(水)	1月25日(木)	1月26日(金)	1月29日(月)	1月30日(火)
ごはん 牛乳 魚そうめん汁 くじらの ごまみそがらめ ゆかりあえ	はちみつパン 牛乳 ビーフシチュー ブロッコリーの 炒め物 オレンジ	ごはん 牛乳 さつま汁 ほきの天ぷら 浦上そぼろ	米粉パン 牛乳 白菜とかぶの 豆乳クリーム煮 白身魚フライ ほうれん草の ソテー	ごはん 牛乳 ひよつづの 吸い物 きびなごカリカリ フライ ごまあえ
東彼杵町は、お茶とくじらの町として有名です。長崎県人は、日本で一番多く、くじらを食べているそうです。 	ビーフシチュー は、佐世保市にゆかりのある料理です。旧海軍の軍人が、イギリスで学んだレシピを日本に伝えたといわれていて、明治時代の「海軍割烹術参考書」のレシピがアレンジされています。	汁物などのだしは、佐世保市小佐々町で水あげされた いりこ からとっています。また、 浦上そぼろ は、長崎市の郷土料理で、ソブレードという言葉が変化して、そぼろとなったともいわれています。	米粉パン には、長崎県産の米粉が使われています。給食の ほうれん草 は、長崎県産です。旬の時期にとれたものが冷凍され、1年中、長崎県産のものが食べられるようになっています。	ひよつづ は、100%わかめからできた麺で、南島原市の特産品です。 きびなご も長崎県産で、きびなごがたくさんとれる五島では、刺身で食べるのが一番おいしいといわれています。

長崎県の郷土料理

地域で生産される山の幸や海の幸を利用し、それぞれの地域、風土から生まれた独特の料理を「郷土料理」といいます。

長崎県は自然にめぐまれ、たくさんの郷土料理が伝えられています。また、歴史的にも貿易港として栄え、諸外国との交流の中で西洋文化を取り入れたためずらしい郷土料理があります。

- 長崎・・・ちゃんぽん、皿うどん、しっぽく料理
浦上そぼろ、ヒカド
- 諫早・・・うなぎ料理、鶏めし、ぬっぺ
- 大村・・・大村ずし、煮ごみ
- 川棚・・・くりつぼ
- 佐世保・・・たこめし、たいめし
- 島原・・・がんば(ふぐ)料理、六兵衛、具雑煮
- 東彼杵・・・煮ごみ
- 平戸・・・押しずし、いかのくろみあえ
- 松浦・・・松浦鍋
- 五島・・・きびなごのさしみ
- 壱岐・対馬・・・ひきとおし、いりやき



↑ちゃんぽん



←くりつぼ



具雑煮→



←ヒカド