

～きゅうしょく・しょくいくだより～

パンのみみ

2025年1月号

御所見小学校 給食室



おうちのひとといっしょによんでね

あたらしとしむか
新しい年を迎えました。子どもたちの健やかな成長を願います。給食は10日から始まりまし。3学期から、ランチルーム給食も再開しています。専用のテーブルを囲んで、友達と楽しく食べ、食事について学べる時間になるとよいと思います。

1月は全国学校給食週間があります

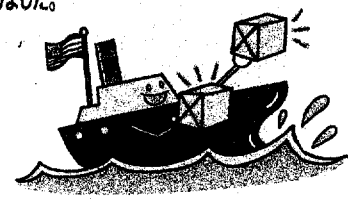


がつか
1月24日から30日までは全国学校給食週間です。学校給食の意義や役割についての理解と関心を深め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に行われています。

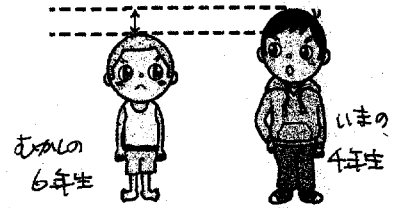
いけわ
昭和20(1945)年、戦争が終わったばかりの日本では食料が不足し、栄養不足の子どもたちがたくさんいました。給食も戦争で中断されたままでした。



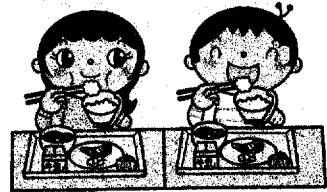
にほん
この日本の様子を見て、外国から食べ物の援助がたくさん送られてきました。こうして昭和21(1946)年12月24日、学校給食がふたたび始まりました。



いしやくなんがい
そのころの小学6年生の体は、今の小学4年生くらいの大さだったといえます。



がつか
12月24日は学校が冬休みなので、1ヵ月遅らせて1月24日から「全国学校給食週間」が行われます。給食に感謝し、その意義と役割を再確認する1週間です。



給食週間：今年のテーマは・・・

《かながわの味・ご当地グルメ》です

1月27日(月)から5日間、献立をとおして神奈川県産食材や神奈川にゆかりのある料理を紹介しします。

【食材】大根 藤沢市では古くから大根が生産されており、その栽培技術はとてもレベルが高いといわれています。

小松菜 藤沢市内の学校給食で使用されている小松菜は80%以上が藤沢で栽培されたもので、湘南ブランドとして出荷されています。

★御所見小では、大根・小松菜ともにほぼ100%御所見の地場野菜で、今年も3名の農家さんから届けていただく予定です。収穫されてまもないみずみずしい大根、葉の色が濃くシャキッとした小松菜です。

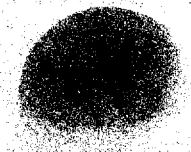


【料理】かてめし 今回初めて登場するのは、火山灰に覆われた相模原は、米よりさつまいもや小麦が多く栽培されていました。

貴重な米をかさ増しするため、季節の野菜やきのこなどを入れた料理が「かて飯」です。農作業の時の種(かて)となる食べものであることからこの名前がついたということです。お祭りなど特別な日にはたくさんの具をいれて食べていたそうです。

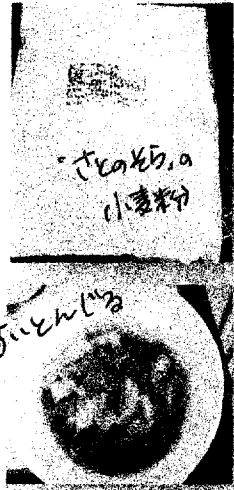
【藤沢コッパン・すいとんじり】

藤沢産小麦 ゆめかおり 近年、市内産の小麦の生産量が減ってしまったため、給食のパンを作ってくれている長後製パンでは、地域の農家さんと協力して藤沢産の小麦を栽培しています。品種は「ゆめかおり」という地産地消用の小麦として開発されたパン用小麦品種です。育った大地を感じさせるような「素朴な味わい」が特徴です。ふじさわロールパン・コッパンとして給食に登場します。→裏面につづきます!



小麦の胚芽がはいているため、色味のふががあります。「おいしい」と、子どもたちから人気があります!

神奈川県産小麦 さとのそら 厚木市で栽培されている小麦です。



およそ30年前まで水稲と小麦の二毛作が盛んに行われて
 いましたが、少しずつ小麦の栽培が減少し、やがて全域で
 作付けされなくなりました。一方、農業従事者の
 高齢化による担い手不足などから、農耕放棄地や遊休農地
 年々増加していました。こうした状況を改善するために、
 平成28年から小麦と津久井在来大豆の輪作に取り組み、
 小麦の作付けが再開されました。「さとのそら」は、中力粉
 (たんぱく質量が薄力粉と強力粉の間くらい) 向けの
 品種で、地粉うどんや、小麦粉として販売されています。
 藤沢市では、この小麦を使ってすいとん汁を給食で提供し
 ています。

給食レシピ

すいとん汁(4人分)

鶏もも肉	100g	① 鶏肉…1口大に切る にんじん…せん切り
にんじん	1/2本	乾しいたけ…戻して薄切り はくさい…短冊切り
乾しいたけ	1枚	油あげ…せん切りにして、油ぬぎ
小麦粉	100g	ながねぎ…小口切り
鶏卵	1/2個	② 小麦粉に卵・牛乳・しお・水を加え、よく混ぜておく。
牛乳	30ml	③ だし汁に鶏肉・にんじん・乾しいたけを入れて煮る。
しお	1	④ ③に②をスプーンですくいながら落とす。
水分	30cc	⑤ 塩・しょうゆで調味をし、油あげ・はくさいも加えて、
しお	小さじ1	さらに煮る。
しょうゆ	大きじ1/3	⑥ 仕上げにながねぎとさけを加える。
油あげ	1枚	
はくさい	2枚	
ながねぎ	10センチ	
さけ	小さじ1	
だし汁	700cc	
エネルギー	180 kcal	
脂 肪	5.6 g	
塩 分	1.5 g	

小麦粉でつくるとモチリと、
 薄力粉でつくるとふわリと
 仕上がります。

寒い日にぴったリ!
 身近にある材料で
 具だくさんの
 すいとん汁を
 つくってみませんか?

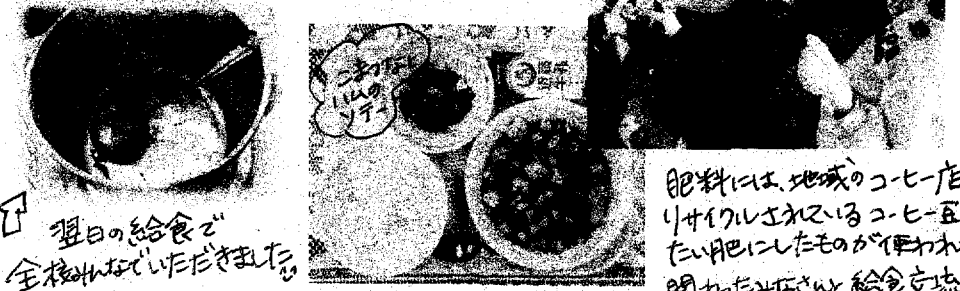


このマーク、
 みたこと
 あるかな?

かほかわグラムの
 やまゆりポーク
 でつくりました!
 藤沢市では、打戻
 などの2ヶ所に養豚
 場があります。
 うまれてきて、お肉も6ヶ月でお肉になります。
 「はなはなはなはなを見たことあるよ!」という子もいました。

2学期に行われた食に関する体験学習

10月: 4年生 秋葉さんの小松菜畑で堆肥の学習と収穫をしました



翌日の給食で
 全校みんなでいただきました。

肥料には、地域のコーヒー店から
 リサイクルされているコーヒー豆かすを
 たい肥にしたものが使われています。
 関心を持ったみなさんと給食交流もしました。

12月: 5年生 神奈川県畜産業についての学習 & 手作りバター教室



藤沢市で酪農を営む須田さんと養豚生産課
 神奈川県畜産センターの方から、教えていただきました。

藤沢市では、約250頭の
 牛が飼われています。
 年々少なくなっていて、
 地産地消の牛乳
 はとど貴重です。

てづくりバターは、
 パンにつけてお味見
 しました!

体験し、知り、味わう学習でした。