



1月こんだてひょう



まいづるしりつしらくしやうがっこう
舞鶴市立志楽小学校
平成30年 1月 10日

《牛乳は毎日つきます》

<1月のめあて>

給食でお世話になる方々に、感謝の気持ちを持って、おいしくいただきます。

たくさんの人の働きや協力があって、給食はでき上がっています。食べ物をいただけることに感謝して食べることの大切さについて考えてみましょう。



1日(木)	12日(金)
(パン) きな粉揚げパン 牛乳 かんぴょうサラダ かきたま風	(麦ごはん) カレーライス 牛乳 ごぼうサラダ
揚げパンは、昭和30年代の終わりごろから給食で出されるようになりました。その当時に出されていたのは、油で揚げたコッパンに砂糖をまぶしたものでした。	「カレー」とは、もとはインドの香辛料のことです。インドからイギリスに伝わり、日本には明治時代に伝わってきました。今のようなカレーは昭和29年に日本で作られました。後に、初めて米飯の給食が登場した時の献立は「カレーライス」でした。

15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金) 給食開始当時の献立
ごはん 牛乳 ぎょうざ丼 中華風スープ	全粒粉パン 牛乳 ミートローフ コンソメスープ	七草ごはん 牛乳 高野豆腐の卵とじ 豚汁	小型パン 牛乳 野菜たっぷりみそラーメン 揚げ春巻	(麦ごはん) セルフおにぎり 牛乳 ひき煮 ふるさと汁
ぎょうざ丼 ある学校で、6年生の家庭科の夏休みの宿題から生まれた献立です。野菜がきらいでも、しっかり野菜が食べられるように考えられた献立だそうです。きらいだな、苦手だなと思う食材も、料理の仕方や工夫をして食べてみることは、とてもいいことです。	ミートローフ もとは、アメリカの家庭料理です。「ローフ」とは「パン」からきた言葉で、後に長方形にまとめた生地をオーブンで焼くことを「ローフ」とよぶようになります。名前が付けました。焼けたら端から切って、ソースをかけて食べます。給食では、生地をカップに入れて、スチームオープンで焼いて作ります。	七草 「せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶ) すずしろ(大根)」の7つの野菜や野草のことを「七草」とよんでいます。月 1日の朝に、この七草を刻んで入れた「七草がゆ」を食べ、年を健康に過ごせるようにと願う風習があります。給食では「せり、すずしろ(大根)」を使った混ぜご飯です。	「春巻」は、もとは、中国料理の点心(中国の簡食のこと)の1つです。2月の立春(4~5日)のころに、新芽が出た野菜を具にして作られたところから名前がつけました。今では、日本だけでなく、フィリピンやベトナム、タイ、インドネシア、アメリカなどでも、具を包む皮や中身を変えて、似た料理が作られています。	自分でおにぎりを作って食べます。
22日(月)	23日(火) 6年生 観劇	24日(水) 舞鶴の味	25日(木) 6年生 白糸中学体験	26日(金)
ごはん 牛乳 おでん ブリの照り焼き	黒糖パン 牛乳 ソーセージ じゃが芋のマスタード和え キャベツのスープ	京田ごはん 牛乳 アジの丸ごと揚げ ぽかぽか汁	(パン、切り目入り) スラッピージョー 牛乳 白菜の米粉クリームスープ スラッピージョー	麦ごはん 牛乳 豚肉と切干大根の エスニック炒め わかめスープ
《地場産物の日》ブリ いただきます。舞鶴のお魚「普及事業」で市から補助金をいただいて給食に出します。この事業は、子どもたちに「舞鶴ならではの味」を感じてもらい、水産業や漁業に対する関心を高めるとともに、地産地消による魚食の普及と消費の拡大を図ることを目的として実施されています。	ソーセージはドイツでよく食べられています。ドイツでは、冬場に作物があまり獲れないため、ソーセージやマリネなどの保存できる食品が発達してきました。また、ドイツは、世界でいちばんじゃが芋を食べる国だそうです。	《地場産物の日》アジ アジは味がよいことからこの名前がついているともいわれています。「丸ごと揚げ」は骨まで食べられるので、よくかんで食べましょう。	スラッピージョー ひき肉とみじん切りの野菜をトマトソースで煮たものをパンにはさんで食べる、アメリカで人気のサンドウィッチです。「スラッピー」は、ポロポロ落ちる、「ジョー」は、この料理を考えた人の名がジョーということから名前がついたそうです。	豚肉と切干大根の 日本の伝統食材の乾燥物である切干大根を使って、和風ではなく、少しピリ辛のごはんに合うおかず仕上げています。醤油のほか、ニンニクやごま油、トウバンジャン、オスターソースを使って味付けしています。かみごたえもあります。よくかんで食べましょう。
29日(月) 舞鶴の味	30日(火)	3日(水)	舞鶴の郷土料理を知り 食べてみよう!	
ごはん 牛乳 海軍さんの肉じゃが ほうれん草と湯菜のごま和え	味付パン 牛乳 白身魚のプロバンス風 コーンポタージュ	きつね寿司 牛乳 大根の金平 すまし汁	【京田(きょうだ)ごはん】 西舞鶴の京田地域に伝わるごはん料理です。昭和の初め、猟師さんが、つかまえた山鳥でごはんを作って食べたのが始まりです。量が少ないのを増やすために、豆腐を炒って加えて量を増やしたそうです。戦後は、鶏肉が使われるようになり、今でも受け継がれているそうです。	
海軍さんの肉じゃが 明治34年、舞鶴 海軍の初代司令長官「東郷平八郎」が、イギリスで食べたビーフンチューの味が忘れられず作らせたのが始まりです。ワインやバターがなく醤油と砂糖で味をつけたところ、おいしく、「甘煮」と呼ばれていました。旧海軍の料理教科書に、作り方が残っています。	南フランスのプロバンス地方の伝統的な料理を「プロバンス料理」といいます。ニンニクやオリーブオイル、トマトなどを味付けに使うことが特徴です。プロバンス料理は、イタリア料理やスペイン料理にも似ているところがあるようです。給食ではプロバンス料理をアレンジして作ります。	きつね寿司 味付した油揚げやごぼう、にんじんを合わせて酢飯に混ぜ込みます。味の付いた油揚げをのせたら「きつねうどん」といいますね。同じように、油揚げを使っているので「きつね」と名前がついています。	【京田(きょうだ)ごはん】 西舞鶴の京田地域に伝わるごはん料理です。昭和の初め、猟師さんが、つかまえた山鳥でごはんを作って食べたのが始まりです。量が少ないのを増やすために、豆腐を炒って加えて量を増やしたそうです。戦後は、鶏肉が使われるようになり、今でも受け継がれているそうです。	

志楽小学校の給食週間 1月17日(水)~2月6日(火)

1月24日から「全国学校給食週間」として、全国で給食にかかわる様々な取組が行われます。ご家庭でも、給食や食生活について話題にして、食への関心を深める機会にいただければと思います。本校では17日から取組を行います。1月の給食では、舞鶴の料理を中心に、日本の伝統食材である乾物を使った献立を取り入れています。地元でとれた野菜や魚も多く入れています。味わって食べましょう。

今月の地産地消

魚...ブリ(22日)、アジ(24日)



ブリ(鱈)

成長とともに呼び名が変わる出世魚です。舞鶴ではアオコ ツバス ハマチ マルゴ ブリと大きくなるにつれて名前を変えてよばれています。