

1月の給食だより

平成24年 1月10日
高岡市立戸出西部小学校

明けましておめでとうございます。今年も、おいしい給食づくりに努めていきたいと、給食室のスタッフ一同考えています。よろしくお願いします。

1/24から1/30は全国学校給食週間です。

明治22年、山形県鶴岡市で昼食を持参できない子どもたちに、おにぎりや漬物を用意したのが、学校給食の始まりです。戦争中、学校給食は一時中断しましたが、戦後、ユニセフの救援物資でパンと脱脂粉乳の給食が再開され、栄養不足の子どもたちを救いました。これを記念して設けられたのが学校給食週間です。今は豊かになった日本ですが、食べ物に感謝したり、食生活を見つめ直したりする一週間です。



今年のテーマは、「富山ふるさと食探検」

富山県の中でも、地域によって、その土地独自の食文化があります。今年度の給食週間では、富山県を5つの地域に分け、その地域の特産品や料理を紹介します。

24日（火）氷見地区の献立

“秘密の粉”が入ったカレー、稲積梅のドレッシングの入ったサラダの献立です。藤子不二雄[®]の出身にちなんで、忍者ハットリ君に登場する獅子丸の好物も登場します。お楽しみに。



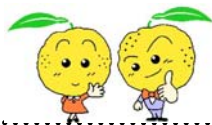
25日（水）高岡地区の献立

11月に新登場で好評だった“国吉りんごジャムパン”や、高岡市の学校の栄養士が考えた“オール富山県産”の“なっばコロッケ”が登場します。日本海なべ祭りにちなんだ“海鮮シチュー鍋”も味わってください。



26日（木）砺波・南砺地区の献立

庄川の“柚子”を使った鮭の柚子みそかけや、畑のキャビアといわれる“ほうきんの実”が入った金平や“大門そうめん”が登場します。砺波の特産品の“大門そうめん”は、一年のうちで一番寒い今の時期に作られるコシの強いそうめんです。



27日（金）富山地区から薬膳料理

薬づくりのさかんな富山は、その知識をいかした「薬膳料理」も豊富です。薬膳の食材として、生姜・葱・ごま・かぶ・ごまを使います。当日の放送では、それぞれの食材の効果を詳しくお知らせします。



30日（月）黒部・魚津地区の献立

富山県の西部は、シンプルなお雑煮ですが、東部の黒部・魚津地区は、具たくさんのお雑煮で、焼いた魚をのせて食べるそうです。縁起の良い“ふくらぎ”と雑煮をセットにしてみました。日本の中でも、富山県の東部は関東圏、西部は関西圏に分かれるという説もあります。県東部の食文化を味わってみましょう。

