



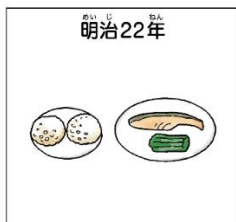
がっこうきゅうしょく

## 学校給食のはじまり



明治22年、山形県鶴岡市の忠愛小学校で、貧しい子どもたちのために提供されたのが始まりです。その後、学校給食は戦争のため一時中断されましたが、戦争が終わり、食料が不足して子どもたちの栄養状態が悪化したことから昭和21年12月24日に給食が再開されました。この日を「学校給食感謝の日」にしていますが、冬休みと重なることから、後に1月24日から30日を「全国学校給食週間」とするようになりました。

## →→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→



おにぎり・塩さけ・漬物



ミルク(脱脂粉乳)・トマトシチュー



コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ポタージュスープ・コロック・せんきゃべツ・マーガリン



ソフトめんのカレーあんかけ  
牛乳・甘酢あえ・果物(黄桃)・チーズ



### がっこうきゅうしょく 学校給食のよいところ

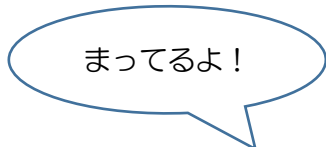


- ★みんなといっしょに食べることができる
- ★安全・安心で衛生的
- ★栄養のバランスが良い



カレーライス・牛乳・塩もみ・果物(バナナ)・スープ

### ☆ みさとしがっこうきゅうしょく展のお知らせ ☆



展示期間：令和2年1月24日(金)～2月6日(木)  
 展示場所：ららぽーと新三郷店内「ららほっとみさと」  
 展示内容：みさとしがっこうきゅうしょくのあゆみ、給食センターの1日食育標語コンクール入賞作品、給食レプリカ 他  
 イベント：令和2年1月26日(日)午前10時～午後5時  
 豆つかみゲーム、魚釣りゲーム 他

さいたまけん きょうどりょうり ま っ ぶ  
**埼玉県 郷土料理マップ**



きょうどりょうり、その地域に根付いた食材を使って、独自の料理法で作られ伝承されている料理です。さいたまけんにもさまざまな郷土料理があります。



いろいろな県の郷土料理を調べてみるのもおもしろいですね！



きゅうしょく な  
**給食レシピ『菜めし』**

三郷市マスコットキャラクター  
 「かいちゃん&つぶちゃん」

みさと市では小松菜がたくさん生産されています。給食でも三郷の新鮮でおいしい小松菜をたくさん提供しています。今回は混ぜごはん（菜めし）のレシピをご紹介します！ぜひ、ご家庭でも作ってみてください。

材料（4人分）

小松菜	1/2束
にんじん	中1/4本
切干し大根	5g
油揚げ	1/2枚
ちりめんじゃこ	12g
いりごま	5g
しょうゆ	小さじ1
みりん	小さじ1/2
塩/水	少々/100g
ごはん	4膳分

作り方

1. 小松菜はゆでて水をきり、1cm幅に切る。
2. 切干し大根は戻してから1cm幅に切り、にんじん、油揚げは千切りにする。
3. 鍋にしょうゆ、みりん、水を入れて混ぜ合わせ、にんじんを加えて火にかける。
4. 沸騰したらその他の具材を加え、塩で味を調べ、水分がとぶまで加熱する。
5. ごまを加えてできあがり。  
出来上がったものをご飯に混ぜてお召し上がり下さい。