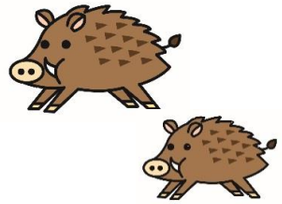
1月 二戸食だより



◆～毎月19日（食育の日）から1週間は、「二戸食週間」、毎月25日は『二戸食の日』です～

二戸市学校給食センター
給食だより

新しい１年がスタートしました。今年も給食センター職員一同、力を合わせて、安全でおいしい給食作りに取り組んでいきますので、よろしくお願いいたします。

さて、１月２４日～３０日は、全国学校給食週間です。親子で学校給食の思い出を話しあったり、給食の歴史や食べ物の大切さについて見直す良い機会としましょう。

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です！

学校給食週間は昭和２５年から始まった取り組みで、毎年、学校給食の理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものでしたが、現在では役割が大きく変わり、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

昔の学校給食について知ろう！

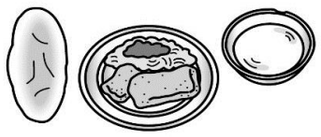
明治 22(1889)年～

山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこられない子のために、ご飯と魚や野菜を中心とした食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へと広がるが、戦争による食料難で中止される。

昭和 22(1947)年～

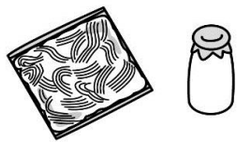
戦後、LARA（アジア救済公認団体）から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。

昭和 25(1950)年～



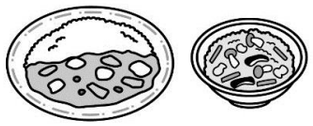
アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まる。

昭和 38(1963)年～



ソフトめんが開発され、人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進む。

昭和 51(1976)年～



米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がっていく。

岩手県や二戸市の郷土料理・産物を知ろう

今年度の学校給食週間は、「地域の産物や料理を知り、すすんで食べよう」をテーマにした献立を実施します。

岩手県は北海道に次ぐ広大な面積を有し、全国有数の食料供給県です。その広大な県土と、変化に富んだ気象・立地条件を活かして生産された産物や郷土料理を５日間の給食に盛り込みました。岩手県や二戸市の食文化に触れてみましょう。

ひっつみ

呼び名は違えど県内各地で食べられている

小麦粉を水でこねてしばらくおき、それを引っ摘んで汁に入れるので「ひっつみ」です。県内各地で食べられ、地域によって「すいとん」「つみれ」「とってなげ」「はっと」とも言われる主にしょうゆ味の汁物です。冬の夕食の主食として、またご飯の足りないときに主食の代替えとしてよく食べていました。

煮しめ

山の幸もりだくさんの伝統の味

よく煮て味をしみ込ませることを「煮しめる」といい、「煮しめ」の名はこれに由来すると思われます。煮しめは県内全地域にある代表的な料理の一つで、特に正月、祝儀、不祝儀、人々が多く集まるときには欠かすことのできないものでした。材料は地域、季節、行事によって異なりますが、入手しやすい多種の材料を使い、長時間煮込んで作ります。じっくり煮ている間にそれぞれの食材の味が混ざり合い、まろやかな味が出てきます。

すき昆布の煮付け

しゃきしゃきした歯ごたえの一品

「すき昆布」は昆布を千切りにして、ゆでたものを干しのりのようにすいて乾燥させた、岩手県や八戸市の伝統食品です。千切りの昆布をすいて作ることにその名が由来するようで、「ひき昆布」ともいわれます。三陸沿岸地域ではこのすき昆布を古くから製造し食べていたといわれています。

他にも短角牛や雑穀類、豆類（豆腐や凍み豆腐）、ワカメ（茎ワカメやめかぶ）など、いわてのめぐみが詰まった給食をお届けします。

～お知らせ～ 平成30年12月13日（木）に提供した調理済み給食の放射能濃度を測定した結果、不検出となり安全が確認されました。また、過去の検査結果につきましても、二戸市ホームページに掲載されておりますので、ご覧ください。