

令和6年度 給食週間

滋賀県立長浜養護学校

今月の食育目標:「給食に感謝しよう」

「食文化について知ろう」



1月27日～31日は学校給食週間です。

今年は、「全国食べ物歴史探検」と題して、昔の給食や小・中・高等部のそれぞれの修学旅行先である、滋賀県(高島市)・三重県・和歌山県の有名な料理や郷土料理を提供しました。また、金曜日は、セレクトデザートで、一人ひとり好きなデザートを選んでもらいました。

1月27日(月)「全国食べ物歴史探検」～昔の給食～



- ・コッペパン
- ・いちごジャム
- ・くじら肉のケチャップソース
- ・キャベツのソテー
- ・豆乳スープ
- ・牛乳



学校給食週間1日目のメニューは、「昔の給食」をテーマに、コッペパンやジャム、くじら肉を提供しました。昭和初期～中期の給食は、アメリカから支給された小麦粉を使って作られていた大きなコッペパンが主食で、昭和51年ごろまで毎日登場していました。また、戦後は捕鯨が推進されていたことや、低カロリーで高たんぱくなこともあり、くじら肉を使ったメニューが人気でした。

当時の給食



当時の給食

- ミルク (脱脂粉乳)
- コッペパン
- ジャム
- くじらの竜田揚げ
- 千切りキャベツ

黒色のお肉だったこともあり、みんな興味津々!! いつもと違った食感で、みんなおいしそうに食べてくれていました。

1月28日(火) 「全国食べ物歴史探検」～三重県～



- ・ごはん
- ・四日市とんてき
- ・あいませ
- ・僧兵汁
- ・牛乳



2日目は、中学部の修学旅行先である、三重県の料理が登場しました。あいませは、三重県で古くから伝わる郷土料理の一つです。材料をそれぞれ別に煮て味付けをし、合わせて混ぜることから「あいませ」という名前になったと言われています。僧兵汁も三重県の郷土料理で、三重県菰野町（こものちょう）湯の山にある三岳寺（さんかくじ）の荒法師（あらほうし）たちのスタミナ源として食べられていました。

僧兵汁は、いつものみそ汁と味付けが異なり、白みそ・赤みそ・いりこだしに加えて、少量の鶏ガラだしが入っています。何人かの児童は、いつも味が違うのに気付いたようで、「とてもおいしい！！」と厨房まで伝えにきてくれました。また、あいませも普段の給食で酢を使った味付けをあまりしないため、いつもと違う味を楽しんでくれていました。

1月29日(水) 「全国食べ物歴史探検」～滋賀県～



- ・麦ごはん
- ・高島とんちゃん焼き
- ・お講汁
- ・牛乳



3日目は、小学部の修学旅行先である、滋賀県（高島市）の郷土料理が登場しました。お講汁は、琵琶湖の北側あたりの「湖北地方」に伝わる料理で、畑の野菜を持ち寄り、じっくり煮込んで作られるみそ汁のことを言います。寺でお坊さんの話を聞く「お講」という行事の時に、参加者が持ち寄った野菜を作り、ごちそうしたのが始まりと言われています。

高島とんちゃん焼きもお講汁も、食べなれた味のように、苦手という子はほとんどいませんでした。みんなおいしそうに食べてくれていました！！

1月30日(木) 「全国食べ物歴史探検」～和歌山県～



- 麦ごはん
- いわしの梅煮
- すろっぽ
- 高野豆腐の煮物
- 牛乳



4日目は、高等部の修学旅行先である、和歌山県の料理が登場しました。すろっぽは、和歌山県の郷土料理の一つです。大根・人参を千六本（せんろっぽん）にした料理なので「せんろっぽん」がなまって「すろっぽ」と呼ばれるようになりました。（千六本：千切りのよりやや太めくらいの太さに切ったもの）また、高野豆腐は生産量でいうと長野県が日本一ですが、発祥は和歌山県です。昔、和歌山県の高野山でお坊さんが、冬の寒い夜に豆腐と外に置いたままにしまい凍らせてしまったそうです。しかし、次の日に凍った豆腐を溶かして食べてみると、食感がおいしかったので、現在にも伝わる保存食の一つになったと言われています。

この日は、いわしの梅煮が大人気で、ほとんどの子が完食していました。また、「すろっぽ」という変わった名前もみんな興味がわいたようです。おいしそうに食べてくれていました！！

1月26日(金) セレクトデザート



- 食パン
- 鶏肉のバジル焼き
- 小松菜のソテー
- コンソメスープ
- 牛乳
- みかんゼリーor 豆乳プリン



給食週間最終日は、セレクトデザートでした。一人ひとり「みかんゼリー」か「豆乳プリン」のどちらかを選んでもらいました。

前日から楽しみにしている子がたくさんいて、多くの笑顔が見られました。

学校給食週間を通して、様々な地域の料理を知る良い機会になったと思います。また、いくつかのクラスで「給食について知ろう」をテーマに厨房で実際に使用している調理器具を体験する授業を実施しました。給食に興味をもった子も多く、またたくさんの「ありがとう」の声をいただきました。

これからも給食をおいしく食べてほしいなと思います♪

