

きゅうしょく

給食だより



令和2年

1月

安来市学校栄養士会

新しい年を迎えました。今年も、安全でおいしく、みなさんが元気に過ごせるような給食づくりを心がけます。どうぞよろしくお願ひいたします。

～1月24～30日は「全国学校給食週間」です～

日本の学校給食は明治22年に始まりました。戦争で中断された時期には、多くの子ども達が栄養失調になりました。戦後の昭和21年12月24日、世界からの温かい支援で学校給食が再開されました。現在は、その1か月後の1月24日から30日を「全国学校給食週間」としています。この期間を通し、改めて食べ物の大切さや作る人の思いを知り、感謝の気持ちをもって食事をする事ができるようになってほしいと思います。



感謝して食べよう

みなさんのもとに給食がとどくまでに、たくさんの方がかかわっています

● 田んぼや畑、海や牧場で働く人



こめややさいをつく、うしやさかなをとったり、ぶたや豚、にわとりを育ててくれます。

● 食べ物を運ぶ人



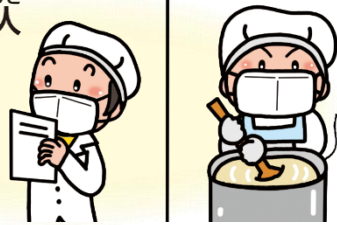
● お店の人



よい食材を選んで売ったり、注文に応じて朝、学校まで運んでくれます。

● 給食をつくる人

献立を考える栄養教諭(学校栄養職員)の先生や、給食をつくる調理員さん。

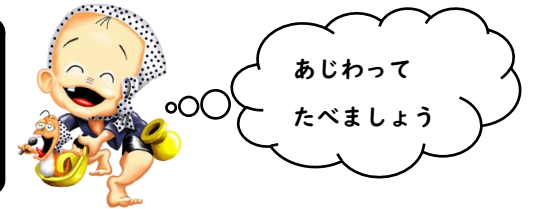


● 準備をする人

給食当番さん

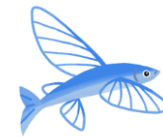


やすぎしがっこうきゅうしょくとく 安来市学校給食の取り組み



しまねけんこんだて 島根県献立

まいたけごはん



あごだんごのみそしる

やすぎ なかうみこんだて 安来・中海献立



なしのあえもの



どじょうのカレーあげ

やすぎ きゅうしょく こうひょうこんだて 安来の給食・好評献立

げんきハンバーグ

こども発案の人気ハンバーグ!



ヤンニョムチキン

韓国で人気のからあげです



つくってみませんか?? 安来の給食好評献立

●●● 元気ハンバーグ ●●●

〈材料 5人分〉

- あいびきミンチ 150g
- 木綿豆腐 1/4丁
- 乾燥芽ひじき 1.5g
- たまねぎ 1/2個
- 干しいたけ 4g
- チーズ 25g
- パン粉 大さじ3
- 牛乳 大さじ2
- たまご 1個
- 塩 小さじ1/3
- こしょう 少々
- トマトケチャップ 大さじ2

〈作り方〉

- ① 干しいたけ、芽ひじきは、洗ってもどす。たまごは、溶いておく。
- ② たまねぎ、干しいたけは、みじん切りにする。チーズは、角切りにする。
- ③ ボウルに材料を全部入れて、ねばりがでるまでこねる。
- ④ 小判型に丸めてフライパンで焼く。

安来の小学生が考えた「元気ハンバーグ」。今では、子どもたちに大人気のメニューです。みんなが元気になるように、ひじきやチーズ、牛乳、干しいたけなど、多くの食材が使われています。