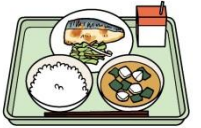


給食だより 1月

令和7年度 木江小学校調理場



あたら とし むか
新しい年を迎えました。今年はどんな年になるのでしょうか。

さん がっ き がくねんまつ そつぎょう む
三学期がスタートし、学年末や卒業シーズンに向かってあわただしい日々が続きます。 お正月
についつい不規則になってしまって…、という人はいませんか？ 健康に過ごすためには、毎日の
つ か き たいせつ さん がっ き はや い
積み重ねが大切です。三学期のスイッチを早く入れましょう。



がっ か にち ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
1月24日から30日は 全国学校給食週間です。



がっこうきゅうしょく めいじ ねん ねん やまがたけんつるおかし しりつちゅうあいしょうがっこう
学校給食は、明治22年（1889年）に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校
で、貧困児童を対象に行われたのが始まりです。戦争のために中断
しましたが、戦争が終わり、外国からの支援も受け昭和22年
(1947年) 12月24日から再開されました。

それ以来冬休みと重ならないよう、1月24日から30日が『学校
給食週間』として制定されました。この期間には、大崎上島町
や木江小学校で採れた食材を使った献立を、色々予定しています。
毎日おいしい給食を食べられることに感謝しましょう。



明治22年(1889年)ごろ
おにぎり 焼き魚
つけもの



昭和22年(1947年)ごろ
脱脂粉乳 スープ

食品ロスで温暖化防止・・・わたしたちにできること→ご飯を残さず食べよう！

- 令和5年度日本では、1年間に推計464万トンもの食べ物が捨てられていたそうです。これは、日本に住んでいる人が、毎日おにぎり1個分の食べ物を捨てているのと同じ量です。残った食べ物の多くは、まだ食べられるのにゴミとして捨てられてしまい、食品ロスとなります。
- ごみを燃やすと出る二酸化炭素(CO₂)というガスは、「地球温暖化」の原因といわれています。

きゅうしょく しょうかい
給食メニュー紹介 (広島食べきりごはん ～食べ物を大切に、食品ロスをゼロに～)
だつおんだんか はっこう
「脱温暖化センターひろしま」発行メニューより レシピ協力：広島酔心調理製菓専門学校

1月28日(水)

広島県産ちりめんと野菜の かき揚げでがんす 材料(4人分)

- ・玉ねぎ……………中 1/2 個
- ・にんじん……………中 1/3 本
- ・ごぼう……………中 1/4 本
- ・がんす……………2 枚
- ・ちりめんじゃこ…大さじ 3
- ・薄力小麦粉…カップ 1/2
- ・野菜のブイヨン(または水) ……60ml
- ・揚げ油……………適量

「がんす」は、主に広島県で食べられている魚肉練り製品です。大崎上島でも作られています。

作り方

- ① 具を下ごしらえする。玉ねぎは薄くスライスする。にんじんは千切りにする。ごぼうも千切りにする。がんすは1cm角に切る。
- ② ボウルに薄力粉・野菜のブイヨン(または水)を入れて混ぜ、衣を作る。
- ③ ②にたまねぎ、にんじん、ごぼう、がんす、ちりめんを入れ、全体が絡むように混ぜる。
- ④ 180℃の油できつね色になるまで、揚げる。(3～5分くらい)

地元の食材、冷蔵庫に残っている食材を使ってアレンジしてみよう！

