

# もぐもぐだより

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん

## 1/24~1/30 は全国学校給食週間です！

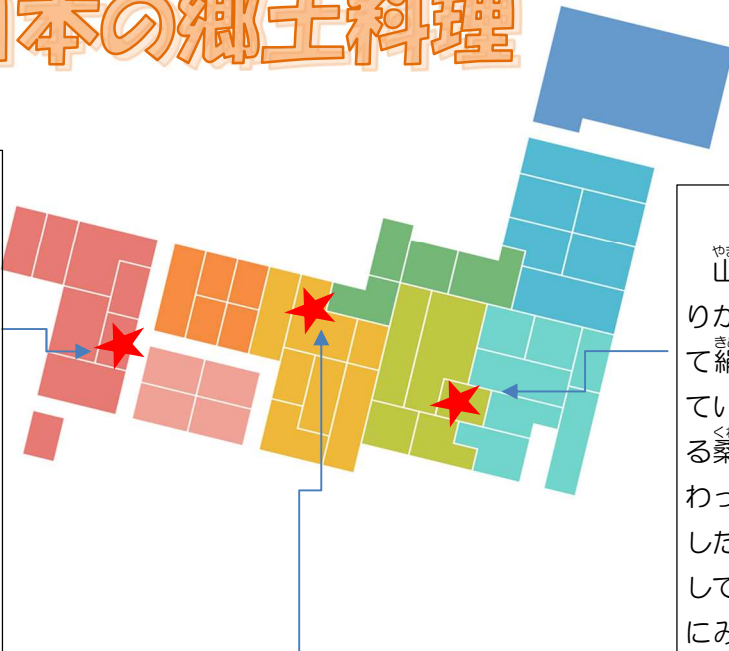
給食週間は戦後食べ物がなく困っている時に、日本の子どもたちのために外国からミルクや缶詰などを贈ってもらったことに感謝し、そのことを忘れないようにするために、給食記念日を設けたことから始まっています。今では感謝することはもちろん、食べることについて考える週間になっています。宮津市では1月24日から1月28日までの5日間に日本の郷土料理や世界の料理を提供します！（その5日間の献立については裏面をご覧ください。）さまざまな料理を知り、感謝の気持ちをもって給食を食べましょう！



### にほん きょうどりょうり 日本の郷土料理



**みやぎけん ひやじる 宮崎県 冷汁**  
 僧によって全国にひろめられ、冷たい料理が温かい気候の宮崎県によく合ったため、残ったとされています。夏の暑い時期でも簡単においしく食べられることから、農家の人たちが栄養をとるためによく食べていました。地域によっては「すったて」、「つったて」ともいいます。



**やまなしけん ほうとう 山梨県 ほうとう**  
 山梨県の山間部では米作りがむずかしく、蚕を飼って絹糸をとることで暮らしていました。蚕のえさとなる桑を作り、桑の収穫が終わったあとは、麦を栽培しました。収穫した麦をめんにして、季節の野菜といっしょにみそで煮こんで食べたのがほうとうです。



**きょうとふ たんご すし 京都府 丹後まつぶた寿司（ばら寿司）**  
 京都の丹後地方でお祝いのときに食べる料理です。「まつぶた」とはもちを入れる細長く浅い箱で、「まつ」は松の木、「ぶた」は木箱をつみ重ねてふたとしても使うことからきた名前です。この箱に寿司をしきつめて作ることから「まつぶた寿司」といいます。

## わたしたちが食べているものはどこからきたの？

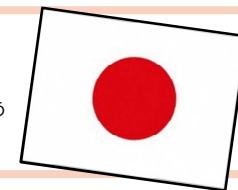
- ①カステラ
- ②プリン
- ③ハンバーグ
- ④マーボー豆腐
- ⑤ハンバーガー
- ⑥キムチ



# ★令和3年度給食週間は1/24～1/28です★

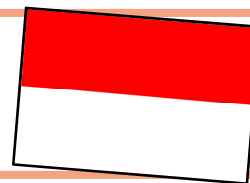
1/24 (月) ～京都府～

○赤米ご飯 ○京野菜のかき揚げ ○聖護院大根のあんかけ ○たまねぎのすまし汁 ○牛乳



1/25 (火) ～インドネシア～

○ナシゴレン ○アチャール ○ソトアヤム ○牛乳



1/26 (水) ～ドイツ～

○コッパン ○手作りソーセージ ○ザワークラウト風キャベツ ○カルトッフェル・ズッペ ○牛乳



1/27 (木) ～高知県～

○ご飯 ○サバの土佐煮 ○小松菜の炒め物 ○にらスープ ○不知火 ○牛乳

1/28 (金) ～沖縄県～

○ジューシー ○野菜チャンプルー ○もずくスープ ○サーターアンドン ○牛乳



## 《《給食ができるまで》》

- ①栄養教諭が子どもたちの体と心が元気になるように、栄養バランスなどを見ながら献立を考えます。
  - ②農家さんや商店の方などが丹精込めて作った食材を届けてくれます。
  - ③調理員さんが心をこめながら、手間暇かけておいしい給食を手作りします。
  - ④配送員さんがあたたかい給食を時間に間に合うように各学校・幼稚園へ届けます。(センター方式給食校園のみ)
  - ⑤食べた後の食器や使った調理器具などをすみずみまで洗い、殺菌消毒をして、明日の給食に備えます。
- ～安心安全でおいしい給食にするためにたくさんの人が関わっています。感謝をして残さず食べましょう。～

