



全国学校給食週間(令和4年度)

令和5年1月24日(火)～30日(月)

清須市学校給食センター



昭和20年8月に終わった第二次世界大戦。終戦後の日本は大変な食糧不足でしたが、学校給食はアメリカ合衆国のララ(アジア救援公認団体)の援助を受けて、昭和21年12月24日に東京都千代田区の小学校で再開され、その後全国の学校にも広まりました。この12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、昭和26年からは冬休みと重ならない1月24日から30日までの1週間を「全国学校給食週間」とし、学校給食についての意義や関心を高めることを目的に、全国各地で様々な行事が行われています。

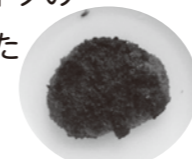
くらべてみよう 学校給食の昔と今

給食週間中の行事食

昔 戦後(昭和21年～)	飲み物	今 令和5年
<p>◎アメリカの援助で始まった脱脂粉乳</p> <p>脱脂粉乳を、学校の釜で溶かしてミルクにしていました。温かくて独特な風味があり、苦手とする子どもが多かったそうです。</p>	<p>◎愛知県産の牛乳</p> <p>成分無調整の新鮮な牛乳が、毎日学校に届きます。夏は冷たくておいしいのですが、今の季節は冷たすぎるのが「たまにきず」ですね。でも、残さずに飲んでください。</p>	
<p>◎毎日がパン給食</p> <p>戦後の米不足の影響で、アメリカ産の小麦粉を使用したパンでした。ソフトめんは昭和40年代、米飯給食は昭和50年代に広まりました。</p>	<p>◎米飯給食が中心の献立</p> <p>米は「あいちのかおり」という品種を使用しています。パンやめんの種類も増え、暑い時期には「冷やし中華」という献立もあります。</p>	
<p>◎パンに「みそ汁」。クジラも食べた!</p> <p>主食は毎日パンなのですが、おかずは「みそ汁」や「関東煮」など和食の日も多くありました。「クジラの竜田揚げ」はおいしかったのですが、硬いスジの部分がいつまでも口の中に残ることがありました。</p>	<p>◎食事の見本となる献立を目指して</p> <p>旬の食材や季節感のある料理、行事食や郷土料理など和食を意識した献立の中に、洋食や中華料理などを組み込むことで、単調にならないように工夫しています。</p>	
<p>◎マカロニの安部川?</p> <p>「おしるこ」などの和食のデザートが出ることもありました。ゆでたマカロニにきな粉と砂糖をまぶした「マカロニの安部川」など、工夫されたデザートもあったようです。</p>	<p>◎暑い季節には冷たいデザートを</p> <p>「かしわもち」や「月見だんご」などの行事食の他、季節の果物も出ることがあります。「フルーツポンチ」には炭酸飲料を入れることで、清涼感を伝えようとしています。</p>	


24日 みそカツ

みそ煮込みの煮汁風ではなく、調味料タイプのみそがかかったみそカツです。




26日 ういろう

新幹線の車内販売で、「名古屋名物」と紹介されていたことで、全国的に有名になったそうです。




27日 みそおでん

第二次世界大戦後、屋台の料理から広まったといわれています。




25日 五目しめん

江戸時代に尾張のお殿様も食べていたそうです。郷土料理として、これからも残していきたいですね。




26日 ひきずり

この地域のすき焼きとえば、鶏肉を使ったひきずりですね。下記のレシピを参考にして作ってみよう。



30日 かきまわし

昔は鶏を飼う家庭が多く、「かきまわし」は人が集まったときに振るまわれ料理でした。



郷土料理にチャレンジ!

ひきずり

【材料の目安(4人分)】

- 鶏もも肉 皮なし 140g
- 焼き豆腐 40g
- 角ふ 80g
- 糸こんにゃく 40g
- はくさい 160g
- えのきたけ 30g
- ねぎ 80g
- 砂糖 15g
- たまりしょうゆ 30g
- 酒 6g
- 和風だしの素 2g

【給食のように作る場合の作り方】

- 材料を下記のように処理をする。
 - 鶏もも肉は一口大
 - 焼き豆腐は大きめの角切り
 - 角ふは1cm幅
 - 糸こんにゃくは下茹でして10cm程度の長さに切る
 - はくさいは2cmの色紙切り
 - えのきたけは石づきを落とし半分に切る
 - ねぎは2cm幅の筒切り
- 鍋に鶏肉と砂糖、たまりしょうゆ、酒を入れ炒める。軽く火が通ったら、焼き豆腐も加熱する。
- 残りの材料と和風だしを入れてかき混ぜ、蓋をして中火から弱火(空だし注意)で加熱する。沸騰してきたら数回かき混ぜ、野菜がしんなりして味がなじんだらできあがり。

「ひきずり」は「すき焼き」をアレンジした料理だと考えられています。この作り方にこだわらず、「それぞれの家庭のすき焼きの作り方」にしたがって、おいしく作ってくださいね。