



全国学校給食週間(令和6年度)

令和7年1月24日(金)～30日(木)

清須市学校給食センター



1月24日～30日は全国学校給食週間です。

学校給食は、明治22年、お弁当を持ってこれない子どもたちのためにはじまりました。戦争による食糧不足によって給食が中断されましたが、戦後、外国などからの援助で昭和21年12月24日に再開されました。これを記念して「学校給食記念日」としました。この日は多くの学校が冬休みに入ってしまうため、1か月後の1月24日から30日を「全国学校給食週間」としました。

現在では、栄養バランスの良い食事内容はもちろんのこと、給食を通して子どもたちや保護者の方々に「食」についての様々なことを知ってもらうため、行事食や郷土料理、地元の農産物を活用した献立も取り入れられています。給食は生きた教材として「食育」を進める上で大切な役割をしています。

～安心・安全でおいしい学校給食のひみつ～

■白衣、帽子、マスクなど衛生的な身だしなみと手洗いを徹底しています。

■野菜や果物は、流水で3回洗い、生で食べる野菜（ミニトマトなど）や果物以外、すべて加熱しています。

■調理後2時間以内に食べられるよう、時間配分を考えて作っています。



加熱する際は、中心温度85℃、1分以上を確認し、記録しています。



「学校給食衛生管理基準」を守って調理を行っています

変わらず残したい、地元の味

～学校給食週間に登場する愛知の代表的な郷土料理～

1月24日(金) みそおでん

みそで煮込むタイプのおでんは、この地域の伝統的な調理法です。給食の献立では、しょうゆ味のものは「関東煮」、みそ味のものは「みそおでん」と区別しています。



1月28日(火) かきまわし

愛知県西部地方に伝わる郷土料理で、大勢の人が集まったときによく作られていたそうです。ご飯の上に鶏肉などで作った具をのせてよく混ぜて食べるところから「かきまわし」と呼ばれています。



1月29日(水) ひきずり

鶏肉（かしわ）で作られたすき焼き風の料理で、この地方に古くから伝わる郷土料理のひとつです。鍋の上から肉をひきずるようにして食べたことから「ひきずり」と呼ばれています。

