

お家の方といっしょに読みましょう！ 食育だより



ごはん まあだ!?

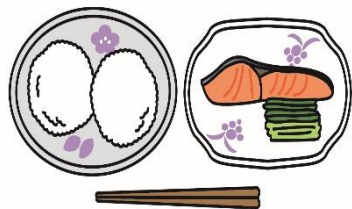
令和5年度9号 朝倉郡学校給食会

新しい年になり、学年末や卒業シーズンに向かって慌ただしい日々が続きます。1月24日から30日は全国学校給食週間です。学校給食の歴史から、給食の役割を考えてみましょう。

全国学校給食週間

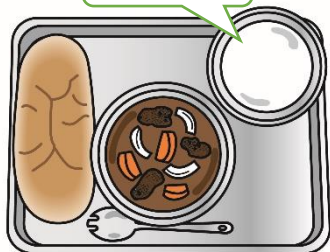
1月24日から30日は全国学校給食週間です

明治22年
日本初の給食

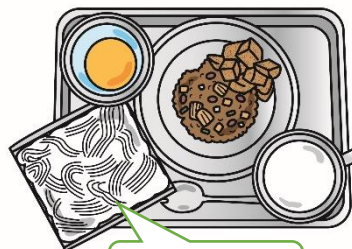


昭和20年代

脱脂粉乳



昭和40年代



ソフト麺

現在



〈日本の給食の歴史〉

学校給食の始まりは、明治22年におにぎり・焼き魚・漬物などの簡単な昼食に始まったと言われています。第二次世界大戦の影響により、中断されますが、児童の栄養状態の悪化を背景にLARA(アジア救済公認団体)からの物資援助を受けて昭和21年12月24日に給食が再開されます。この日を「学校給食感謝の日」と定めて、冬休みと重ならない1/24~1/30までの1週間を「学校給食週間」としています。

〈現在の給食〉

現在では、食料の輸送にかかるエネルギーを少なくすること、郷土料理など地域の食文化を守るなどの観点から、地域の食材を積極的に使用する「地産地消」が推進されています。朝倉郡学校給食会でも地産地消に取り組んでいます。

♪ エフロンメモ ♪

一つ一つ手作りでおいしい給食

あげパン



食べものクイズ



【材料】4人分

- ・コッパン 4個
- ・揚げ油 適宜
- ・砂糖 大さじ2
- ・アーモンド 大さじ4
- ・塩 少々

※パンはテーブルロールやバターロールでもできます。

【作り方】

- 1 アーモンドプードルと砂糖、塩をふるいにかけて、合わせておく。
 - 2 180℃くらいの油でパンを揚げないようにカリッとするまで揚げる。
 - 3 油をきったら、混ぜ合わせておいたアーモンドにからめる。(熱いうちが付きやすい。)
- ※アーモンドの代わりに黄粉やココアを、また砂糖だけまぶしてもおいしい揚げパンができます。

外側をカリッと揚げて、熱いうちに砂糖をまぶすとおいしい。



問題1：ほうれん草は夏より冬に収穫した方がビタミンCが豊富です。冬の方が約何倍、ビタミンCが多いでしょう？

- ①2倍
- ②3倍
- ③4倍



問題2：だいこん100gを日光に当てて、切干大根にすると約何gになるでしょう？

- ①10g以下
- ②40g
- ③70g

