



# こはん まあだ!?

令和7年度9号 朝倉郡学校給食会

新年があげましたね。1月は「睦月」ともいいます。親戚や友人が互いに行き交い、「仲睦まじくする」ことから名づけられました。1年のはじめの月なので、1年間の幸せを願う様々な行事があり、給食にも行事食が出てきます。

今年もみなさんの健やかな成長を願って、おいしく安全な給食づくりに努めていきます。どうぞよろしくお願いいたします。

## 全国学校給食週間です！ 1月24日～30日

日本の学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）で、子どもたちに昼食（おにぎり・漬物・鮭の塩焼き）を用意したのが始まりとされています。その後、徐々に全国に広まった給食も、第二次世界大戦で中断されました。昭和21年12月24日に海外からの支援物資の贈呈式が行われ、翌年1月に給食が再開しました。

その後、1月24日～30日の期間が【全国学校給食週間】となりました。

**朝倉郡の学校では、1月19日～23日が給食週間**です。この期間を通して、改めて給食の大切さや作る人の思いを考える機会にしましょう。

### 学校給食の7つの目標 ～学校給食法より～

健康な体をつくる



望ましい食生活のお手本になる



助け合い、協力し合う社会性を身に付ける



自然の恵みに感謝する心を育てる



働くことを尊び、感謝する心を育てる



地域の食文化を知り、未来に伝える



食を通して社会のしくみを学ぶ



## 学校給食ではこのようなことを心がけて作っています♪



地元産の食材を使用し、地産地消を推進しています。食べることで自然の恵みに感謝し、日本の食文化を学ぶことができます。

材料は必要な分だけ購入しています。みなさんに給食を残さず食べてもらえるように、おいしい給食づくりに励んでいます。

作った給食はみなさんの成長にあわせて、調理員さんが必要な量をクラスごとに注ぎ分けています。

### エフロンメモ

## 豚肉と大根の炒め物



#### 【材料】4人分

豚肉(こま切れ)・・・200g  
大根・・・150g  
人参・・・1/4本  
葉ねぎ・・・2本  
おろし生姜・・・少々  
おろしにんにく・・・少々  
サラダ油・・・適宜  
A 料理酒・・・大さじ1  
濃口しょうゆ・・・大さじ1  
砂糖・・・大さじ1  
ごま油・・・小さじ1

#### 【作り方】

- ① 大根と人参は**いちよう切り**、葉ねぎは**小口切り**にする。
- ② 鍋を中火にかけ、豚肉、にんにく、生姜を炒め、火が通ったら大根と人参を入れて炒める。(必要に応じ、水を少量加える。)
- ③ ②に火が通ったら調味料Aを加えて味をからませる。
- ④ 最後に葉ねぎを入れて混ぜ、仕上げごま油を入れて香りをつける。

## 照り焼きとは？



1月の給食には、ぶりの照り焼きがあります。照り焼きの「照り」を出すために使う調味料は、次のうちどれでしょう？

- ① しお ② ソース ③ みりん

照り焼きを作るときは、しょうゆ、みりん、酒、砂糖などの調味料を使って、甘辛い味をつけます。「照り」というのは、みりんや砂糖を加熱したときにできる薄い膜が、光にあたってツヤツヤに見えることをいいます。したがって、こたえは③のみりんです。

