

1月 給食センターだより

小鹿野町学校給食センター
2025年1月



1月24日～30日は、**全国学校給食週間**です!

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



学校給食の移り変わりを見てみよう!

明治22年	戦後(昭和20～30年代)	現在
<p>おにぎ 塩鮭</p>	<p>コッペパ 脱脂粉乳</p>	<p>牛乳</p>
<p>漬けも</p> <p>私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。</p>	<p>鯨の竜田揚</p> <p>支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。</p>	<p>地域でとれる旬の食材や郷土料理、行事食、世界の料理などを取り入れた給食。</p>

給食のパンと言えば「コッペパン」と決まっていたのですが、昭和30年代の終わり頃から「揚げパン」などの調理したパンが出るようになりました。昭和40年頃に、脱脂粉乳が牛乳に変わり、昭和51年に米飯給食が正式に導入されました。

「揚げパンのはじまり」

揚げパンは昭和27年頃に、東京都大田区立嶺町小学校の給食担当職員が考案したと言われています。当時は欠席した児童に給食のパンを届けることができました。そのままでは固くなってしまふパンを流感で休んだ児童に栄養をつけたもらい、おいしく食べてもらうために、油で揚げて砂糖をまぶすことを考えついたようです。

(現在は衛生面を考慮して給食の持ち帰りは全て禁止とされています。)

揚げパンはその後各地に広まり、様々な味がアレンジされるようになりました。給食センターではきな粉味とココア味を出しています。

給食レシピ

☆揚げパン

材料

- ・コッペパンなど
- ・揚げ油

◎きなこ味

きなこ 砂糖同量ずつ
塩少々

◎ココア味

ミルクココア

◎さとう味

上白糖やグラニュー糖

・パンを油でさっと揚げてお好みの粉をまぶしてできあがりです。

ポイント

- 1 新しい油で!
(使いまわしの油はさけましょう。)
- 2 揚げ温度は高め!
(給食は190度です。)
- 3 短時間で!
(油っぽくならないようにさっと揚げましょう。)



冬の牛乳は味が濃い!?



給食に毎日出るものに牛乳があります。日によって牛乳の味が違うと感じることはありませんか? 牛乳は生きている牛から生産されるので、牛の品種や育て方、えさの違いなどによって風味が変わります。

また、牛は暑さに弱く、夏は食欲が落ちて水分を多くとるため、乳脂肪分が少ないさっぱりとした味の牛乳になり、秋から春先にかけては、乳脂肪分が多い濃厚な味の牛乳になります。寒くなると、給食では牛乳の残りが多くなりがちです。冬ならではの牛乳のおいしさを、ぜひ確かめてみてください。

秋から春先…
乳脂肪分が多い濃厚な味



夏…乳脂肪分が少ない
さっぱりとした味

お知らせ

給食センターブログ開設中。ぜひ、アクセスしてみてください。
<http://oganyakushoku-center.blogspot.jp>



QRコードでも
アクセスできます

