

給食センターだより



令和6年1月発行
岡垣町中学校給食センター

新しい年が始まりました。楽しい冬休みを過ごせましたか？年末年始には年越しそばやおせち料理、おもちなど、様々な行事食を味わった人もいることでしょう。1月の給食にも、正月料理が登場しましたね。これからの季節は免疫力が低下しがちです。規則正しい食生活や体を動かすことを意識して、免疫力を高めましょう。

1月24日～30日は「全国学校給食週間」



1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて多くの方に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。いつの時代も、給食は「子どもたちの健康と成長のため」という願いは変わりません。毎日の給食に感謝して、味わっていただきましょう。岡垣町内の中学校では1月23日から29日の間に、給食週間の特別な献立が登場します！

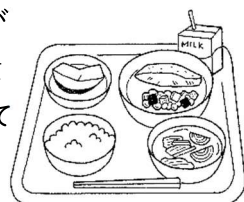
給食のはじまり

明治22年の山形県にある私立忠愛小学校で始まったと言われています。当時は、貧しくて生活に困っている子ども達への食事として出されてきました。



現在の給食

現在の給食では栄養バランスがとれているのはもちろん、行事食や地場産の食材などが使われていて、「食の教材」としての役割を果たしています。



調理員さんへインタビュー☆

調理員のZさん

Q. 好きな給食メニューは？

バンサンスー・ヤンニョムチキン
揚げパン など

Q. 給食を作る際、大変なことはなんですか？

作る量が多いので、
物を運ぶ時重たいです。

Q. 中学生のみなさんへ一言！

よく食べて、
よく運動して、
よく勉強してください！

給食レシピ紹介

「バンサンスー」

材料(4人分)

焼豚(短冊)・・・20g
キャベツ(短冊)・・・約2枚分
きゅうり(細切り)・・・1本
にんじん(細切り)・・・1/4本
春雨(乾燥)・・・20g



具材の水気をよく切るのがポイント！
給食では、野菜に火を通します。

塩(塩もみ用)・・・小さじ1程度
濃口しょうゆ・・・大さじ1
砂糖・・・大さじ1
酢・・・小さじ2
ごま油・・・少々
塩・・・少々

A

作り方

1. 焼豚、キャベツ、きゅうり、にんじんを切る。
2. 春雨は指定された時間お湯で戻し、ザルにあげて流水で冷ます。その後、水気をきっておく。
3. キャベツ、きゅうり、にんじんを塩もみし、水気をきる。
4. ボールでAを混ぜ合わせた後、焼豚と野菜を入れて和える。
5. 調味料が具材全体にからんだら、春雨を入れて全体が均一になるまで混ぜて、完成。