

ひまわりキッチンだより



大崎南学校給食センター
(ひまわりキッチン)
令和6年1月号

新年あけましておめでとうございます。

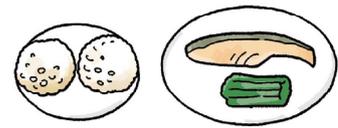
寒い時期ですが、よく食べ、よく体を動かして、夜はしっかり休みましょう。健やかな体と心で新しい年もすくすく成長してほしいと思います。今年もおいしく安全な給食を作っていきます。どうぞよろしくお願ひします。



今月は全国学校給食週間があります

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。日本の学校給食の起源は、明治22年に貧困児を対象に昼食を無償で提供したものであるといわれています。献立は、おにぎり、塩さけ、菜の漬物だったそうです。現在の学校給食は、栄養バランスがとれた豊かな献立で、子どもたちの健康や成長を支えています。また、地域の地場産物や食文化なども学ぶことができます。感謝をしながら食べましょう。

明治22年の献立



おにぎり、塩さけ、
菜の漬物

令和5年度 食育コラム 1月号

食べものクイズ

おだい

『凍り豆腐』

凍り豆腐は、凍らせて熟成させた豆腐をいったん水につけて解凍し、水分をしぼって再凍結させて作られています。昔ながらの製法を後世に伝えていくために生産地の名称を用いて『○○○凍り豆腐』という名前で販売されています。

問題：○に入る地名は次のうちどれでしょう。

1. 古川 2. 岩出山 3. 鳴子

こたえ



こたえは、2の岩出山です。冬の貴重なたんぱく源とされた岩出山凍り豆腐は、江戸時代から170年にわたり、気候や風土にあった製法へと改良を加えながら、伝統ある食材として今に伝えられています。

年間テーマ：「大崎の美味しいものクイズ」
作成：大崎市学校栄養士会

ひまわりキッチン 給食紹介コーナー



大崎市のホームページではひまわりキッチンだよりの写真をカラーでご覧いただけます。
大崎南学校給食センターで検索、ひまわりキッチンだよりにからご覧ください♪



特別栽培米給食

12月14日

ゆきむすびごはん、牛乳
ぶた肉のごまみそ焼き
筑前煮
えのきとだいこんのみそ汁



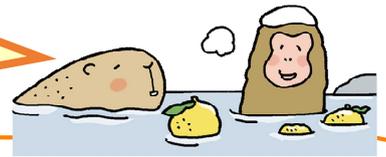
大崎市鳴子・鬼首地域で栽培された「ゆきむすび」という品種のお米を食べました。
「ゆきむすび」は粘りが強く、もちもちとした食感と冷めてもおいしいのが特徴です。
生産者からの生の声やゆきむすびの特徴を動画で紹介し、ふるさとのめぐみに感謝しながら味わっていただきました。



冬至給食

12月19日

ごはん、牛乳
いわしの梅煮
かぼちゃの甘がらめ
とりごぼううどん



12月19日はひと足早い冬至給食でした。冬至にかぼちゃを食べる風習やゆず湯に入る風習を給食一口メモで紹介しました。

給食では副菜に「かぼちゃの甘がらめ」、デザートに「ゆずゼリー」を出しました。健康を祈りながら味わっていただきました。



お知らせ

給食食材の放射能検査結果について

大崎市では、学校・幼稚園及び保育所で使用している給食食材の放射能検査を定期的に行っています。
これまで実施した検査の結果は、大崎市のホームページに掲載していますのでご確認ください。