

1月 給食だより

全国学校給食週間

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡市の私立忠愛（ちゅうあい）小学校で貧しい家庭の子供に昼食を出したのが始まりとされています。その後、全国に広まりましたが、戦時中は中断されました。そして戦後、昭和21年12月24日から、東京・神奈川・千葉で全児童を対象に学校給食が再開されました。文部科学省はこれを記念し、学校給食の意義や役割について関心をさらに高め、理解してもらうため、1月24日から1週間を「全国学校給食週間」と定めています。

入善町学校給食週間 1月26日（月）～1月30日（金）



もうすぐミラノ・コルティナオリンピック2026 給食でカーリング競技出場国を巡ろう！



2月6日～22日までイタリア北部の都市ミラノとコルティナダンパツォで冬季オリンピックが開催されます。給食ではカーリング競技に注目して出場国を巡ります。給食を食べながら各国の食文化について一緒に学びましょう。

26日（月）イタリア

イタリアは南北に細長い国土のため地方によって気候・風土が違い食文化も多様です。北部では乳製品や肉料理、南部では魚介類や野菜を中心とした料理が見られます。

ミネストローネ たっぴりの野菜を炒めてから煮込んだスープ。使う具材も地方によって様々で米の産地であるミラノではお米が入ることもあるそうですよ。
ミラノ風チキンカツ 「ミラノ風カツレツ」は仔牛肉をたたいて薄くのばした後衣をつけて揚げ焼にした料理です。給食では鶏肉を使い、衣に粉チーズを加えてみました。

27日（火）韓国

韓国ではご飯と汁はスプーンで、他のおかずは箸で食べます。日本と違って食器を手で持ち上げて食べることはし

ビビンバ 韓国の食文化の特徴の1つが「混ぜる」ことです。韓国を代表する混ぜごはん料理で、ビビン（混ぜる）とパブ（ご飯）を組み合わせた言葉に由来します。

みかん 韓国の最南端に位置するチェジュ島は温暖な気候でみかん生産地として有名です。

28日（水）イギリス

カーリングは15～16世紀にイギリスのスコットランドで発祥したとされています。

フィッシュ&チップス タラなどの白身魚とじゃが芋を揚げた料理です。じゃが芋は様々な料理にされて毎日食卓にのびります。

スコッチブロス 肉や野菜・豆や大麦などの穀物が入ったスコットランドの代表的なスープ。給食では朝日町産のハトムギを使います。

コロネーションサラダ マヨネーズとスパイシーなカレー粉、甘いドライフルーツが入ったサラダです。

29日（木）スウェーデン

国土の半分ほどが森林におおわれ、冬が長いスウェーデンでは塩漬けやくん製、乾燥などで作られた保存食が発達しました。

ショットブッラル 肉団子にクリームソースをかけて甘酸っぱいコケモモのジャムとマッシュポテトを添えて食べます。

アートソッパ 黄えんどう豆を使った伝統的なスープ。金曜日の断食に備えて木曜日に栄養のある豆のスープを食べる風習がありました。給食ではひよこ豆のスープです。

30日（金）日本

「和食」は日本の風土と文化に育まれた伝統的な食文化です。ユネスコ無形文化遺産に登録されています。

豆腐となめこのみそ汁 煮干しだし、入善町のまめな味噌と豆腐、なめこで作ったみそ汁です。

おすわい 富山県の郷土料理で、「お酢和え」がなまって「おすわい」になったと伝えられています。紅白で縁起がよくお正月やお祝い事によく食べられます。

とうき かつこく かつやく たの
冬季オリンピックでの各国の活躍が楽しみです！

入善町ではカーリングからヒントを得て誕生した「カローリング」が盛んに行われています。体育館で気軽にできるスポーツです。

