

給食だより

令和6年度 No. 2
豊明市立学校給食センター



毎日食べている給食は、長い歴史があり、戦後再開された記念として、1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」としています。給食の形態や役割も時代とともに変化してきました。

今回の給食だよりでは給食の歴史と全国学校給食週間中の献立や愛知の醸造文化、豊明市産の野菜を作ってくれている方を紹介します。



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>私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。</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を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。</p>

1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

全国学校給食週間中は、愛知県や豊明市でとれた産物や郷土料理が登場します。その一部を紹介します。

きしめん 小学校30日 中学校28日

きしめんは、うどんより薄くて幅が広いめんです。江戸時代、現在の刈谷市で名物だった平打ちうどんがルーツといわれています。給食では、とり肉、油揚げ、かまぼこ、干しいたけ、にんじん、ねぎ、えのきたけを使います。



絹ごし豆腐のツナみそかけ 小学校27日 中学校29日

豊明市でとれたフクユタカという品種の大豆で絹ごし豆腐を作っています。ツナみそをかけて食べます。「のぶながくん」「よしもとくん」のキャラクターがプリントされています。



にんじんごはん 小学校28日 中学校30日

一般的には五目ごはんと呼びますが、この地域では「にんじんごはん」や「かきまわし」という名前でも呼ばれています。



プチヴェール 小学校29日 中学校27日

プチヴェールは芽キャベツとケールを交配して作られた野菜で、βカロテンやビタミンCなどの栄養素が豊富な野菜です。



愛知の醸造文化

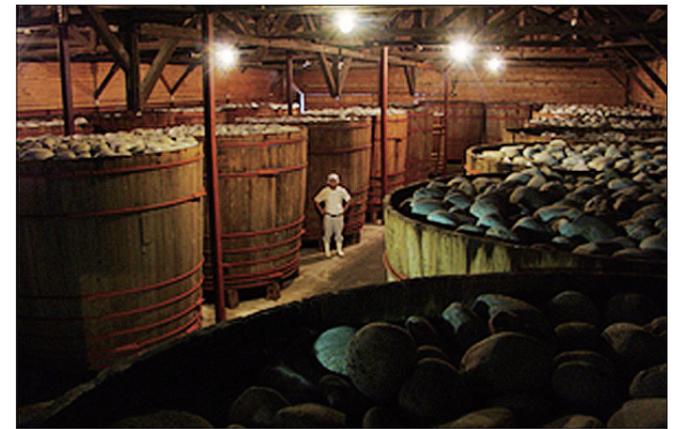
愛知では古くからみそやしょうゆ、みりんや酒が造られ、江戸時代には多くの品物が船で江戸まで運ばれていたといえます。愛知で発酵・醸造文化が栄えた理由には、温暖な気候の平野が広がっていたことで米や麦、大豆が生産できたこと、早くから用水整備が進んだため良質な水が確保できたこと、海運業が栄えたことなどが考えられます。これらのような要因が組み合わさり、愛知で多様な醸造文化が発達しました。

豆みそとたまりしょうゆ

豆みそは原料が大豆・塩・水のみで、米を使用せず作られています。まず大豆にこうじを付けて発酵させ「豆こうじ」を作ります。その後、塩と水を混ぜてたるに仕込みます。熟成期間が長い(1年～3年)のが特徴で、愛知県を中心に食べられています。赤みそも言います。煮込んでも風味が変わらないので、みそ煮込みうどんや、みそカツ、みそおでんなどの郷土料理があります。



【たるの中で豆こうじと塩水を混ぜます。】



【石を積んで、重しをして、熟成させます。】

豊明市内の農家の方を紹介します



白菜農家 細川敏広さん

白菜をたくさん食べて寒い冬を乗り越えてください！！



プチヴェール農家 花城久美子さん

プチヴェールは今が旬の野菜です。季節を感じて、味わって食べてください。

豊明で採れた野菜をみなさんが、美味しく食べてくれることが、農家みんなの願いになります。 田中剛子さん