



給食だより

今年度は、1月27日～31日に「全国学校給食週間」を実施します。期間中に提供予定の献立について紹介します。

知ろう！ 食べよう！ 秋田の食文化

1月29日(水) だまこ汁

主に県北部に伝わる郷土料理です。ごはんをついて握った「だまこ」を入れることが特徴です。



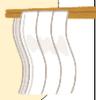
1月31日(金) いものこ汁風うどん

県南部に伝わる郷土料理です。里芋の収穫時期である秋から冬の時期に食べられる郷土料理です。秋には、収穫のお祝いや学校行事「なべっこ」で作られることもあります。



1月27日(月) 稲庭うどん入りスープ

稲庭うどんは、350年以上の歴史があるうどんで、日本三大うどんのひとつにも数えられます。江戸時代の佐竹の殿様もお気に入りのうどんだったそうです。



1月30日(木) 納豆汁

県南内陸部や県北部の一部に伝わる郷土料理です。寒さが厳しくなる冬食べられることが多く、県南部では正月に食べる習慣もあるそうです。



秋田県の地域の特徴や、古くからの知恵がたくさん詰まった郷土料理です。よく知り、よく食べて、秋田の食を楽しみましょう！



給食はおいしく食べられる教材です



130年以上もの長い歴史をもつ給食。明治22年、生活が苦しい家庭の子供に無償で提供された献立は、おにぎり、塩ざけ、菜の漬物だったそうです。現在の給食は、栄養バランスのとれた豊かな献立で、みなさんの健康や成長を支えています。給食をとおして、様々な食材や料理を学び、感謝し、楽しんで食べましょう。

時代と共に移りかわってきた給食の献立。今の給食と比べたり、ご家庭で給食の思い出話をしてみたりしませんか？



→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
おにぎり・塩ざけ・菜の漬物	ミルク(脱脂粉乳)・トマトシチュー	コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ポタージュスープ・コロッケ・せんキャベツ・マーガリン	ソフトめんのカレーあんかけ・牛乳・甘酢あえ・果物(黄桃)・チーズ	カレーライス・牛乳・塩もみ・果物(バナナ)・スープ

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。