

給食だより 1月号



富士市の給食
WEBサイト

令和 6年 1月 5日
富士市学校栄養士会作成

新しい年を迎えました。本年も子供たちの健康な体と豊かな心を育むために、安心安全でおいしい給食を提供できるよう取り組んでいきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

1月24日～1月30日は、全国学校給食週間です！

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で、昼食を用意できない子供に「おむすび、焼き魚、漬物」を提供したことから始まりました。

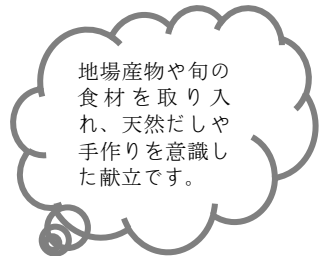
全国学校給食週間では、学校給食の意義や役割について理解と関心を深め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的としています。富士市では、この期間中に、郷土料理や地元の食材を使った「ふるさと給食」や給食の歴史を味わえる「昔の給食」を積極的に取り入れます。



富士市の学校給食の始まり



富士市の学校給食は、昭和22年に吉永第二小学校で始まり、その後、市内の他の学校でも始まりました。始めはみそ汁のみの給食でしたが、昭和36年にはほとんどの学校で牛乳、パン、おかずがそろった完全給食が始められました。現在では、和食を基本に行事食や外国の料理等も取り入れ、栄養バランスのとれた、1食のお手本となるような給食が提供されています。



地場産物や旬の食材を取り入れ、天然だしや手作りを意識した献立です。

富士市の学校給食の移り変わりの歴史

昭和20～30年代



脱脂粉乳
コッペパン ジャム
鯨の竜田揚げ
せん切りキャベツ

昭和40年代



ビン入り牛乳
ソフト麺ミートソース
パイン入りフレンチサラダ

昭和60年代



テトラパック牛乳
ごはん
じゃがいも入り酢豚
サイダーかん

現在



牛乳 ごはん のりの佃煮
鶏肉のほうじ茶揚げ
野菜のごま和え
のっぺい汁 みかん

～給食レシピ紹介～

ピーナッツなます

富士市の
郷土料理

< 材料 4人分 >

- ・大根・・・・・・・・・・中1/5本(240g位)
- ・塩・・・・・・・・・・小さじ1/2程度
- ・にんじん・・・・・・・・中1/5本(30g位)

- A {
- ・酢・・・・・・・・・・大さじ1
 - ・砂糖・・・・・・・・・・大さじ1・1/2
 - ・食塩・・・・・・・・・・小さじ1/5
 - ・ダイスピーナッツ・・・・15g
 - ・ピーナッツバター(無糖)・大さじ1/2

< 作り方 >

- ① 大根とにんじんを千切りにする。(細目に切るのがおすすめです)
- ② 大根は余分な水分を抜くため、小さじ1/2程度の塩を振っておく。
- ③ 大根の水気を切り、にんじんと一緒に調味料Aに漬け込む。(30分程度)
- ④ 味が染みたら軽く汁気を切り、ダイスピーナッツとピーナッツバターを入れて和える。

おいしく作るポイント

★本来は、ピーナッツをすり鉢でする等して香りや油を出し、なますと和えて作る料理です。給食でもおいしくなるひと工夫として、ダイスピーナッツをフードプロセッサーですりつぶしています。★漬け時間や味はお好みで調整してください。

「郷土料理のレシピ」は、富士市のウェブサイトにも掲載されています。