



もぐもぐだより



令和 6 年度
1 月号



学校給食週間(1/24~30)

1月24日~30日までの一週間は、全国学校給食週間です。学校給食は、1889(明治22)年に山形県鶴岡町の私立忠愛小学校において、貧困児を対象に無償で給与されたことが始まりとされています。戦争中は、食料が不足して給食も一時中断になりましたが、1946(昭和21)年12月24日より、学校給食が再び始まりました。これを記念して1月24日から30日が全国学校給食週間となりました。(12月24日はたくさんの学校で冬休みが始まるため、1か月遅れとなりました。)



1889(明治22)年の給食(おにぎり、塩鮭、菜の漬物)

当別町で学校給食が始まったのは、1996(平成8)年1月18日。この日は、当別中学校、西当別中学校の2校のみの給食で、その後、町内全13校に随時給食提供されていったそうです。初めての学校給食で提供された献立は、「コッパパン、ビーフシチュー、フルーツヨーグルト、牛乳」でした。この日の給食を食べた保護者の方もいらっしゃるのではないのでしょうか。全国学校給食週間の機会に、ご家庭でお子さんと給食について話題にしてみませんか。

給食レシピ紹介

ビビンバ(2人分)

- ☆豚挽き肉 70g
- ☆にんじん 10g(せん切り)
- ☆長ねぎ 10g(みじん切り)
- ☆もやし 70gくらい
- ☆ほうれん草 1株くらい(3cmくらいに切る)
- ☆おろし生姜・おろしにんにく 適量
- ☆酒 小さじ1 ☆醤油 大さじ2/3
- ☆砂糖 大さじ2/3
- ☆豆板醤 お好みで
- ☆ごま油 適量 ☆白いりごま 適量

【作り方】

- ① ほうれん草、もやしは下ゆでする。
- ② フライパンにごま油、生姜、にんにくを入れて火にかける。
- ③ 香りが出たら豚挽き肉を炒める。肉の色が変わったら、にんじんを加える。
- ④ ③に火が通ったら、調味し、①を合わせる。
- ⑤ ごまをふり入れて、できあがり。
- ⑥ ごはんに混ぜ込んで食べましょう。

※野菜の量は、お好みで増やしてみてください。数日なら、冷蔵庫保管も可能ですので、時間に余裕のない朝にも便利
 ように作り置きしておくのもいいですね。