

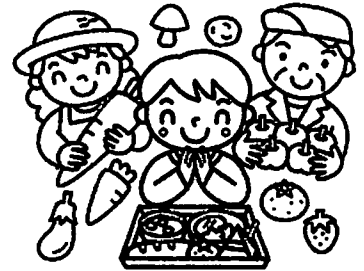
# ぱくぱく

平成21年1月

給食だより No.3

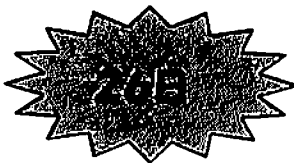


ちなちようりつがっこうきゅうしょく  
知名町立学校給食センター



## 学校給食週間

1月26日(月)から30日(金)までは学校給食週間です。この1週間は特に県内や知名町、島内でできた加工品や農産物、昔から食べられてきた郷土の味を給食のメニューに取り入れた「まるごと鹿児島を味わう学校給食」を実施します。このような地元のものを取り入れることを「地産地消」といって、地域で生産された作物を地域で消費することです。産地が近いので新鮮で、作っている人がわかり、安心・安全ですね。子どもたちが地元で作られているものを知ることにより、地元を理解し地元を愛する心をはぐくんでほしいという願いがこめられた取り組みです。



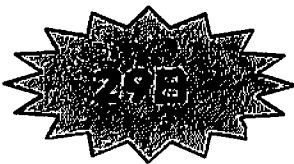
・イユウ汁  
・ひるあぎ

島ムニ(方言)で魚のことをイユウといいます。魚やもずくの入ったみそ仕立ての汁です。  
ひる(葉にんにく)は瀬利覚の村田ヨシさんと知名の泉吉子さんの畑のものを使います。こんにゃくや島かまぼこ、豚の三枚肉などと炒めます。



鶏飯

「けいはん」は奄美に伝わる郷土料理で、江戸時代、税金を取り立てにやってくる島津藩の役人をもてなすために考えられたおもてなし料理(別名「殿様料理」)です。  
給食の人気メニューで、知名中の生徒にアンケートをとったところでのクラスでも人気ナンバー1でした。



田芋もち



里芋に似た田芋、本土ではめずらしいですが沖縄や大島地区ではよく食べられている郷土の食材です。夏には「むじ」と呼ばれる茎の部分を食べていますね。

瀬利覚の「村田ヨシさん」の水田で出来た田芋を使います。今回はさつま芋も半分使います。黒砂糖も沖永良部産を使います。

### ★★学校給食週間中の給食は知名の産物がこんなに使われているよ★★

26日 人参・葉ねぎ  
麦みそ・葉にんにく  
島かまぼこ

27日 人参

28日 人参・葉ねぎ  
パパイヤ漬け・たんかん

29日 ほうれん草・人参  
田芋

30日 人参・冬瓜  
厚揚げ・いんげん・じゃが芋



顔のみえる生産者の方々の安心で  
安全な食材です。

きゅうしょく かんが  
給食について考えてみましょう。

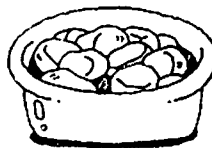
1月26日(月)から30日(金)までは学校給食週間です。

## 学校給食の歴史

**明治22年** 山形県鶴岡町の忠愛小学校で、お弁当をもってくるのでできない子どもたちのために、おにぎりとおかずの屋食を出したのが学校給食のはじまりです。



**昭和7年** 学校に行くことのできない子や、体の弱い子をすくうために全国各地で給食が始まりました。



**昭和19年** 戦争で食べ物がなくなって米・みそ等などの特別配給の学校給食が実施されました。

**昭和21年** 外国からおくられたミルクや缶詰で、学校給食が始まりました。  
(12月24日)

**昭和29年** 知名町でもミルク給食が始まりました。

**昭和38年** 下平川小学校で完全給食が始まりました。



**昭和48年** 各学校で作られていた給食を現在の給食センターで一括で作られるようになりました。

\*12月24日が、全国で学校給食が始まった日ですが、冬休みなので1ヶ月後の1月24日を給食記念日と定めています。

## 感謝して食べよう!



給食の材料を作る農家やお店屋さん、その材料を使って給食を作る調理員さん方のおいしい給食づくりへの気持ちを考えてみましょう。

そうすると食べ物をそまつにしたり、食器などを乱暴に扱ったりせず大切にしようという気持ちが強くなりますよ。おいしく食べられることに感謝の気持ちで「いただきます・ごちそうさま」を言いましょう。