



令和6年度

# 給食だより

高岡市立こまどり支援学校

富山県立高志支援学校高等部こまどり分教室

## 全国学校給食週間 1月24日～30日

学校給食は、明治22年に山形県の小学校で弁当を持って来られない子供たちのために「おにぎり、塩鮭、漬物」を提供したのが始まりです。その後、戦争で一時中止されましたが、アメリカから小麦粉、缶詰等が援助され、昭和21年12月24日に給食が再開されました。この日を記念して学校給食週間が設けられましたが、学校の冬休みと重なるため、1か月後の1月24日から1週間を学校給食週間としました。

このように長い歴史をもつ学校給食は、今年で136年を迎えました。普段何気なく食べている給食ですが、みなさんのためにたくさんの人たちが力と心を合わせて一生懸命作っています。感謝の気持ちを忘れずに、いただきましょう。

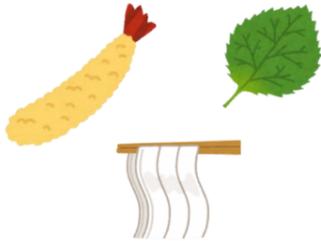


### 2025年大阪・関西万博開催！ ～国際博覧会 開催地めぐり～



#### <24日(金) ～愛知献立～>

- ごはん
- 牛乳
- えびの天ぷら
- 青じそ和え
- きしめん



きしめんは、普通のうどんよりも幅が広く平たい麺で、愛知県の名物です。「きしめん」という名前の由来は、きじの肉を具材にしたことから「きじめん」、紀州の人が考えたので「紀州めん」等、色々な説がありますが、言葉が変化して今の「きしめん」になったといわれています。

#### <27日(月) ～つくば献立～>

- ごはん
- 牛乳
- 星型ハンバーグ
- れんこんのごまみそ和え
- ぬっぺ汁



ぬっぺ汁は、里芋、人参、こんにゃく、ごぼう、スルメ等をだし汁で煮て、醤油で味付けしたつくば市の郷土料理です。今回の給食にはスルメは使用していませんが、つくば市のぬっぺ汁はスルメを入れるのが特徴です。スルメの出汁と里芋のぬめりで、ぬるっとした食感の汁物です。つくば市では、お祭りのおもてなし料理として各家庭で作られています。

#### <28日(火) ～イギリス献立～>

- 食パン
- 牛乳
- フィッシュ&チップス
- ゆでブロッコリー
- スコッチブロス



スコッチブロスは、イギリスの中でもスコットランドの伝統的な料理で、肉や野菜、押し麦が入ったスープです。本場では羊肉を使いますが、給食では食べやすいようにベーコンを使います。

#### <29日(水) ～沖縄献立～>

- ごはん
- 牛乳
- 沖縄ちゃんぽん
- マーミナウサチ
- もずくスープ
- シークワサーゼリー

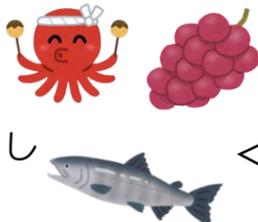


沖縄県の「ちゃんぽん」は麺ではなく、ごはんの上におかずをのせる丼のことをいいます。沖縄ちゃんぽんは、たっぷりの野菜を卵でとじてごはんの上のせたものです。

マーミナウサチの「マーミナ」はもやし、「ウサチ」は和えものという意味で、沖縄県の方言から名前がつけられています。油揚げやごまも入った、さっぱりとした和えものです。

#### <30日(木) ～大阪献立～>

- かやくごはん
- 牛乳
- 揚げたこ焼き
- 小松菜とキャベツのひたし
- 粕汁
- ぶどうゼリー



大阪府では、五目ごはんのことを「かやくごはん」といいます。「かやく」とは、料理の薬味や具という意味です。

酒粕を使った粕汁は、冬に体が温まる汁物として、食べられています。酒粕で鮭の臭みは気にならず、大根や人参等の野菜を加えて、まろやかな風味になっています。