



冬休みも終わり、3学期が始まりました。1月は寒さも厳しく、風邪やインフルエンザなどの感染症が流行し、体調を崩しやすい時期です。規則正しく、しっかりと食事をとって、元気に過ごしましょう。



## 親子食育料理教室を開催しました！

12月13日に、給食センターにて、「親子で楽しくみそづくりとかんたんクッキング」を行いました。今回は、株式会社シマヤ様から講師をお招きし、「みそづくり」に挑戦し、その後、簡単クッキングを行いました。自分たちの手で仕込んだみそは、それぞれのご家庭に持ち帰っていただきました。じっくり寝かせて、約3か月後に完成する予定です。その様子と参加者の感想を紹介します。



給食センターについての説明



麦麴と大豆、塩を混ぜてみそづくりに挑戦！



みそちゃんもきてくれたよ！



親子で簡単クッキング！



### ☆調理実習メニュー

- ・たまごと塩昆布のおにぎり
- ・おかゆとみそ汁
- ・豆苗と揚げ玉のかんたんみそ汁

### 【保護者】

- ・みそを作るのは初めてだったので、子供と一緒に体験できてすごく良かったです。
- ・みそが出来上がる3か月後を楽しみにしたいと思います。
- ・みそづくり、調理実習と盛りだくさんの内容で、楽しみながら学ぶことができました。
- ・簡単で栄養のとれるおにぎりを知り、朝食に出してみようと思う。

### 【子ども】

- ・たのしかった。みそのつくりがわかった。
- ・みそを作るとき、こねこねしたり団子にした時がとても楽しかったです。
- ・みそができる残りの3か月がわくわくしてとても楽しみです。
- ・おうちでみそしるをお母さんと作りたいです。
- ・おにぎりも、おみそしるもおいしかったです。
- ・みそしるやおにぎりを作るのがはじめてだったからたのしかった。
- ・ごはんをつくるときもねぎをきったり、たまごをまぜたりしてとても楽しかったです。

## ～1月24日から30日は全国学校給食週間～

昭和21年12月24日、戦後の学校給食が始まりました。この日は冬休みに重なるため、1か月後の1月24日から30日までの1週間が「全国学校給食週間」に定められました。山陽小野田市学校給食センターでは22日から28日まで、学校給食週間にちなんだ献立にしています。

### ◆学校給食の歴史◆

#### 明治22(1889)年 学校給食の始まり

山形県鶴岡市の小学校で、弁当を持って来られない子どものために、昼食が出されたことが給食の始まりです。

おにぎり  
鮭の塩焼き 漬物



#### 昭和21(1946)年 戦後の給食再開

戦争により中断していた給食は、外国からの援助により徐々に再開されました。アメリカから小麦粉が寄贈されパンが出されるようになり、昭和22年1月には、パンと脱脂粉乳を中心とした給食が全国的に再開されました。

パン ジャム 脱脂粉乳  
鯨の竜田揚げ センキャベツ



#### 昭和51(1976)年 米飯給食の開始

学校給食法が改正され、米飯給食が正式に導入されました。これによりカレーライスなども給食に登場するようになり、献立の幅が広がりました。この頃、脱脂粉乳から牛乳に代わりました。

カレーライス  
塩もみ スープ  
バナナ 牛乳



#### 現在 献立の多様化と食育の推進

行事食や郷土料理、外国の料理など、多様な献立が出ます。また、地場産物を多く取り入れ、地産地消を推進しています。「食育基本法」の制定により、学校給食の目標が栄養の確保だけでなく、食育の推進を重視したものになっています。

外国の料理

郷土料理



## 親子食育料理教室を開催します！

### テーマ「おいしさってなんだろう？親子で楽しく味覚体験！」

市内小・中学校の児童生徒とその保護者を対象に、味覚体験と料理教室を開催します。

【日時】2月28日(土) 9:00～13:30(受付 8:45～)

【参加費】1人400円(食材料費)

【定員】20人程度

※応募者多数の時は抽選とし、抽選の有無にかかわらず参加の可否は後日郵送で通知いたします。開催3日前までに届かない場合はご連絡ください。

【持参物】エプロン、帽子(三角巾)、マスク、筆記用具、上履き(子どものみ)

【申込方法】右の二次元コードを読み取り、フォームに入力し送信してください。読み取りができない場合は、こちらのURLからお申込みください。

<https://shinsei.pref.yamaguchi.lg.jp/yzRyyKYQ>

【申込後の変更及びキャンセル可能期限】2月19日(木)

※期日以降のキャンセルの場合は参加費を請求させていただきます。

参加希望の方は、2月4日(水)までに申込みをお願いします。

