

1月26日(月)給食通信

3-6年生



1889（明治22）年の給食
（おにぎり、塩鮭、菜の漬物）



- ・しおむすび
- ・いぶりがっこの炒め物
- ・さけの塩焼き
- ・きいたんぽ汁
- ・牛乳

1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。今から137年前の明治時代に山形県学校給食が始まりました。お腹を空かせていた子どもたちのために、学校で昼食を出したことが始まりです。初めての給食は、おにぎり、さけの塩焼き、漬け物でした。今日はそのころの給食の一部を再現して、給食室で一つずつ握ったおにぎりと鮭の塩焼きです。学校給食は明治時代、大正時代と少しずつ内容が変化しながら、今のような給食の形になっています。給食週間には昔の給食のメニューがいくつか登場するので楽しみにしてください。また、今日は秋田県の郷土料理であるきりたんぽ鍋を作りました。きりたんぽは、つぶしたご飯を杉の棒に細長く巻き付けて香ばしく焼き上げたものです。いぶりがっこは、大根をくんせいにして米ぬかに漬け込んだ食べ物です。「いぶり」はくんせい、「がっこ」は秋田弁で漬物を意味します。