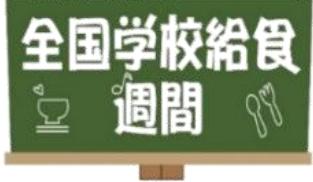


1月 給食だより



日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡市の私立忠愛（ちゅうあい）小学校で貧しい家庭の子供に昼食を出したのが始まりとされています。その後、全国に広まりましたが、戦時中は中断されました。そして戦後、昭和21年12月24日から、東京・神奈川・千葉で全児童を対象に学校給食が再開されました。文部科学省はこれを記念し、学校給食の意義や役割について関心をさらに高め、理解してもらうため、1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」と定めています。

入善町学校給食週間 1月21日（水）～1月28日（水）



もうすぐミラノ・コルティナオリンピック2026 給食でカーリング競技出場国をめぐろう！



2月6日～22日、イタリア北部の都市ミラノとコルティナダンペッソで冬季オリンピックが開催されます。給食では、カーリング競技に注目して出場国をめぐります。給食を食べながら各国の食文化について学びましょう。

21日（水）韓国



韓国では、ご飯と汁はスプーン、他のおかずは箸で食べます。日本と違って食器を手で持ち上げて食べることはしないそうです。

ビビンバ 韓国の食文化の特徴の1つが「混ぜる」ことです。ビビンバは韓国を代表する混ぜごはん料理で、ビビム（混ぜる）とパプ（ご飯）を組み合わせた言葉に由来します。

みかん 韓国の最南端に位置する済州島（チェジュ島）は温暖な気候でみかん生産地として有名です。

22日（木）日本



「和食」は日本の風土と文化に育まれた伝統的な食文化です。ユネスコ無形文化遺産に登録されています。

豆腐となめこのみそ汁 煮干しだし、入善町の豆なみそと豆腐、なめこで作ったみそ汁です。

おすわり 富山県の郷土料理で、「お酢和え」がなまって「おすわり」になったと伝えられています。紅白で縁起がよく、お正月やお祝い事によく食べられます。

26日（月）イタリア



イタリアは南北に細長い国土のため地方によって気候・風土が違う食文化も多様です。北部では乳製品や肉料理、南部では魚介類や野菜を中心とした料理が見られます。

ミネストローネ たっぷりの野菜を炒めて煮込んだスープ。使う具材は地方によって様々で、米の産地であるミラノではお米が入ることもあります。

ミラノ風チキンカツ ミラノ風カツレツは、仔牛肉をたたいて薄くのばし、衣をつけ揚げ焼きにした料理です。給食では鶏肉を使い、衣に粉チーズを加えました。

27日（火）スウェーデン



国土の半分ほどが森林におおわれ、冬が長いスウェーデンでは塩漬けやくん製、乾燥等で作られた保存食が発達しました。

ショットブッラル 肉団子にクリームソースをかけた料理。スウェーデンでは、甘酸っぱいコケモモのジャムとマッシュポテトを添えて食べます。

アートソッパ 黄えんどう豆を使った伝統的なスープ。金曜日の断食に備えて木曜日に栄養のある豆のスープを食べる風習がありました。給食ではひよこ豆を使っています。

28日（水）イギリス



カーリングは15～16世紀にイギリスのスコットランドが発祥の地とされています。

フィッシュ&チップス たら等の白身魚とじゃがいもを揚げた料理。じゃがいもは様々な料理にされて毎日食卓にのぼります。

スコッチプロス 肉、野菜、豆や大麦等の穀物が入ったスコットランドの代表的なスープ。給食では朝日町産のハトムギを使います。

コロネーションサラダ マヨネーズとスパイシーなカレー粉と甘いドライフルーツが入ったサラダ。

冬季オリンピックでの各国の活躍が楽しみですね！

入善町では、カーリングからヒントを得て誕生した「カローリング」が盛んに行われています。体育館で気軽にできるスポーツです。

