

給食



だより 1月号



令和 4年 1月 6日
富士市学校栄養士会作成

富士市の給食 WEB サイト

新しい年を迎えました。本年も安全・安心でおいしい給食を提供できるよう取り組んでいきたいと思
いますので、よろしくお願いいたします。

1月24日から30日は、**全国学校給食週間**です。

全国学校給食週間とは？

学校給食は、明治22年に山形県で始まり、全国に広がっていきま
した。戦争によって中止されながらも、さまざまな歴史をたどり、現在
まで続いています。



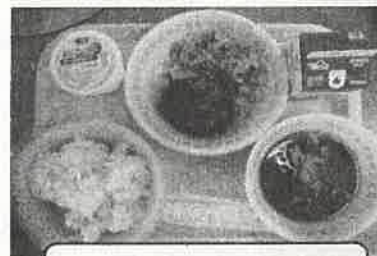
「**全国学校給食週間**」は、戦後アメリカの支援団体からの援助により
学校給食が再開されたことを記念して定められたものです。学校給食
の意義や役割などについて、理解や関心を高めてもらい、より一層の給食の充実、発展を
図ることを目的としています。富士市でも、全国学校給食週間に合わせて、1月の給食に
は、「ふるさと給食」や「昔の給食」を取り入れました。



富士市学校給食の歴史

富士市の学校給食は、昭和22年に吉永第二小学校で始まり、そ
の後、市内の他の学校でも始まりました。昭和33年には、パン・
おかず・脱脂粉乳のそろった給食になりました。

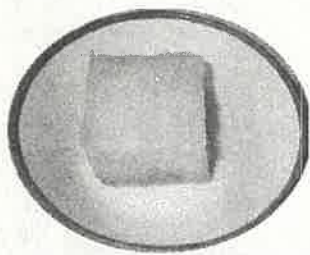
現在では、静岡県産の郷土料理や地場産物を使用した「ふるさと給
食」や「行事食」、「世界の料理」など多彩な献立が登場し、食育の
生きた教材となるような給食を目指しています。



現在の学校給食

富士市の学校給食発祥 サイダーかん

大人気のサイダーかんは、富士市の学校給食オリジナルのメニ
ューです。昭和40年代に、当時の学校栄養士の方が考えたメニ
ューが、約50年もの間、現在の給食でも、世代を超えておいしく食
べ続けられています。(作り方はWEBサイトをご覧ください)



～給食レシピ紹介～

いか大根

【材料】4人分

- だし汁・・・1/2カップ
- 酒・・・・・・・・小さじ1
- 砂糖・・・・・・・・大さじ2
- しょうゆ・・・・大さじ2弱

- しょうが・・・・ひと片
- だいこん・・・・中1/4本
- するめいか(輪切り)・150g
- にんじん・・・・中1/2本

【作り方】

- ① しょうがは、みじん切り、だいこん、にんじんは、厚めの
いちよう切りにする。
- ② だいこん、いかは、下茹でをしておく。
- ③ だし汁に調味料をすべて加え、煮立たせる
- ④ いか、野菜を入れて味がしみこむまで、煮る。
- ⑤ 味がしみたら、出来上がり。

- ・だいこんは、下茹でをすると、味がしみこみやすくなります。
- ・いかは、最初から加えて、しっかり煮込むことで、柔らかく仕上
ります。
- ・出来上がったたら、一度冷ますと、より味がしみておいしくなります。