

食育だよい



2026年 1月 加古川市食育・栄養研究部会

新年あけましておめでとうございます。今年も、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、おいしく安全な給食作りに努めてまいります。

本年もよろしくお願いいたします。



日本の学校給食は、明治22(1889)年、山形県のお寺の中にあった小学校でお弁当を持ってこられない子どもたちに、昼食を提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まつたものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

戦後の子どもたちの栄養不足を改善するため、アメリカの支援団体「LARA(アジア救済公認団体)」からおくれた給食用物資を使い、昭和22(1947)年1月から学校給食が再開しました。

昭和21(1946)年12月24日に、給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25(1950)年度からは、1月24日~30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることがさだめられました。



全国学校給食週間では兵庫県の食材や郷土料理がたくさん登場します

- ・加古川パスタの大豆腐ミートスパゲティ
- ・淡路玉ねぎロカッケ
- ・とふめし(丹波篠山市の郷土料理)
- ・じゃぶ煮(新温泉町の郷土料理)
- ・こまつな(阪神地区産)



若宮小学校



さつまいもを 収穫したよー！

若宮小学校では、毎年2年生が地域の方、JAの方とさつまいもの苗を植え、収穫体験をしています。今年から地域の方のご厚意で、地域の畑をお借りできることになり、大きく育ったさつまいもを収穫することができました。袋いっぱいのさつまいもを嬉しそうに抱えて帰る子どもたちの姿が見られました。地域の方の全面的なご協力に感謝でいっぱいでした。



さつまいもが スイートポテトに へんしん！！！

2年生と一緒にさつまいもの収穫体験をしたなかよし学級の子どもたちは、はかりの使い方を学習し、さつまいもを1kgになるように量って持って帰りました。まだまだたくさんあるさつまいもをどうやって食べたいか話し合い、スイートポテトを作ることになりました。



ピーラー、包丁にドキドキ… 5年生が作ったパワーポイントの手順を見ながら、袋に材料を入れてもみもみ。あまくておいしへいスイートポテトができました♪

作ってみませんか？ じゃぶ煮

【作り方】

- 【材料】4人分
- | | | |
|-------|---------------------------------------|---|
| 鶏肉 | 60g | ①こんにゃくは3cm×2mm程度の細切り、たまねぎは一口大、人参はいちょう切りにする。 |
| 鶏つくね | 60g | ②白菜は2cm程度に切り、ごぼうはささがき、白ねぎは斜め切りにする。 |
| こんにゃく | 80g | ③鍋を火にかけ、鶏肉に酒を振り、Aの半分の調味料で煎りける。 |
| たまねぎ | 中1個 | ④こんにゃくとごぼうを加え、ごぼうが柔らかくなったら、白菜を加えて煮る。 |
| 人参 | 1/3本 | ⑤だし汁と残りの調味料を加え、焼き豆腐と鶏つくねを加えてさらに煮る。 |
| 白菜 | 3枚 | ⑥白ねぎを加え、色がついたら完成！ |
| ごぼう | 1/3本 | |
| 白ねぎ | 1/2本 | |
| 焼き豆腐 | 120g | |
| A | 砂糖 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ みりん 酒 だし汁 | ☆じゃぶ煮は兵庫県新温泉町の郷土料理です。 |
| | 大さじ1・1/2 大さじ2/3 大さじ2/3 小さじ1 小さじ1 40ml | ほかの煮物と比べ水分が多いのが特徴です。 |



出典:月刊誌「学校給食」・いらすとや