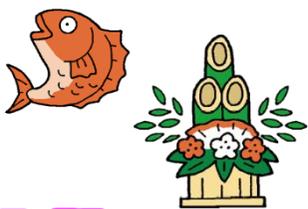




給食だより

令和8年1月1日

常陸太田市学校給食センター



新しい年を迎え、今年度も残り3か月となりました。「1月は行く、2月は逃げる、3月は去る」というように、この3か月間はいつも以上に時間が過ぎるのを早く感じる時期です。食事をしっかりとって、健康に過ごしましょう。



1月24日から30日は

全国学校給食週間

です

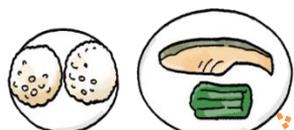


1月は「全国学校給食週間」があります。この機会に身近な学校給食について考えてみましょう。

学校給食のあゆみ

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で、弁当を持ってこれない子供たちのために昼食をだしたのが始まりといわれています。

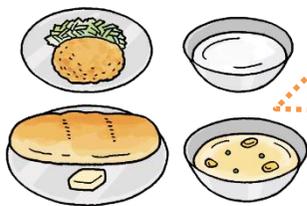
明治22年ごろ



おにぎり 塩鮭 漬け物

忠愛小学校はお寺の中にあり、お坊さんたちが食事を作って、提供していました。

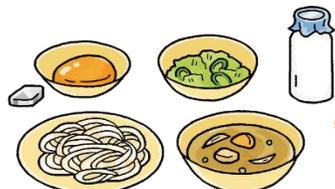
昭和27年ごろ



コッペパン マーガリン 脱脂粉乳 コロッケ せんきゃべつ スープ

アメリカから寄贈された小麦粉で「パン・ミルク（脱脂粉乳）・おかず」の完全給食が始まりました。

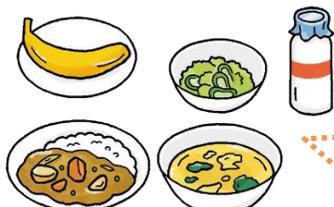
昭和40年ごろ



ソフトめん 五目汁 牛乳 あえもの 黄桃 チーズ

主食として、ソフトめんが登場しました。脱脂粉乳にかわって牛乳が供給されるようになりました。

昭和51年ごろ



カレーライス 牛乳 サラダ スープ パナナ

米飯給食が正式に始まり、主食やおかずの種類が増えました。

今の給食は…



県産さんまのかりん揚げ

県産野菜のおかかあえ

ごはん (常陸太田市産コシヒカリ)

茨城をたべよう みそ汁

現在の給食は、食事の提供だけでなく、望ましい食習慣や食への感謝の気持ち、地域の食文化など様々なことを学ぶための「生きた教材」として「食育」の役割も担っています。そのため献立は、栄養のバランスを整えることはもちろん、地場産物を多く活用したり、伝統的な料理を取り入れたりなどの工夫がされています。



常陸太田市の学校給食センターを紹介します！



ひたちおたしがっこうきゅうしょく 常陸太田市学校給食センターです。市内の幼稚園、こども園、小学校、中学校と県立ひたちおた特別支援学校、太田一高附属中学校の約3600人分の給食を作っています。

給食センターでは、調理員、栄養士、事務職員が働いています。調理員は26人で、浅皿と深皿に入るおかずを作っています。とても体力のいる仕事です。栄養士は献立を考えたり、学校で食に関する指導をしたりしています。事務職員は給食センターの運営や給食費に関する仕事をしています。



野菜はひとつずつ皮をむいて3回洗います。

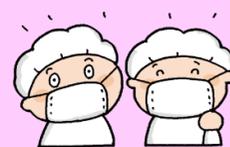


深皿のおかずを作っています。一度に千人分が作れる釜です。

8時から調理が始まります。

給食センターからのメッセージ

からっぽの食缶やバットが戻ってくると、とてもうれしくなります。毎日、おいしく給食を食べて、元気に過ごしてください。



給食を支えてくれる人たちへインタビュー

さかな 魚の加工業者((株)イバレイ)

常陸太田市の給食で人気メニュー

「さんま・いわしのかりん揚げ」。これらの魚は、茨城町にある(株)イバレイさんで加工され、給食センターに届けられています。

好き嫌いをしないでたくさん食べて大きくなってください。

さん

