

まいとし 毎年 ^{がつ}1月^か24日^{にち}から^{ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん}30日は「**全国学校給食週間**」です

～給食週間のなりたち～

- 昭和20年、日本は戦争が終わったばかりで食料が不足していました。そのため、栄養失調の子どもたちがたくさんいました。
- そのころの小学6年生は、現在の小学4年生くらいからの大きさでした。
- 日本の様子を見てアメリカやララ（アジア救済委員会）、連合軍などの援助がたくさん送られてきて給食を始めることができました。
- 昭和21年12月24日から学校給食が再開されました。12月24日は学校が冬休みのため一か月遅れて1月24日からの一週間を給食に感謝しようということで「学校給食週間」としてしています。



にほんかくち 日本各地の ^{きょうどりょうり}郷土料理・^{めいぶつりょうり}名物料理



おおむろしょう 大室小の今年^{ことし}の学校給食週間のテーマは『**日本各地の郷土料理・名物料理めぐり**』です。

1月24日(木) 《^{ちさんちしょう}地産地消：^{にっこうしさん}日光市産の^{とくさんひん}特産品》

ごはん：毎日給食で使用しているのは、日光市産のコシヒカリです。

ぶた肉のしょうが焼き：日光市産の豚のロース肉を使い、しょうが焼きにします。

ハムとニラの和え物：栃木県は、ニラの生産が全国2位で、日光市でも生産がさかんです。ニラの独特の香りと甘みを味わってほしいです。

ゆばとじゃがいもの煮こみ：ゆばは日光市の特産品で、豆乳（大豆をすりつぶしたもの）を加熱したときにできる膜のことです。日本でゆばの産地として有名なのは、日光と京都で、それぞれ漢字の書き方が違います。（日光…湯波、京都…湯葉）今回は、日光市産の野菜と一緒に煮こみにします。

1月25日(金) 《^{とちぎけん}栃木県の^{きょうどりょうり}郷土料理や^{とくさんひん}特産品》

モロの竜田あげ：栃木県ではサメをモロと呼び、フライや煮つけにして食べます。栃木県では、モロがよく食べられますが、サメだということを知らない人も多いそうです。

いも串：いも串とは、さといもをゆでたり蒸したりして串にさし、みそをぬって焼いた料理です。昔、さといもは栃木県の人にとって主食の一つとして貴重な食品でした。

かんぴょうの卵とじ：かんぴょうとは、ゆうがおを皮をむくように細く切って乾燥させたもので、栃木県を代表する特産品です。

とちおとめゼリー：とちおとめとは、いちごの品種の一つで、全国的にも有名です。栃木県のいちご栽培は、全国でもトップクラスです。

1月28日(月) 《北海道の郷土料理や特産品》

鮭のちゃんちゃん焼き：ちゃんちゃん焼きとは、北海道を代表する郷土料理で、鮭などの魚と野菜を鉄板の上で炒め、みそなどで味をつけた料理です。「ちゃんちゃん焼き」という名前の由来は、「おとうちゃんが焼いて調理するから」、「ちゃっちゃと（＝素早く）作れるから」、「鮭を焼くときに、鉄板がチャンチャンという音を立てるから」などの説があります。

ほうれん草のおひたし：北海道で生産がさかんなほうれん草を使い、おひたしにします。

三平汁：三平汁は北海道の郷土料理で、特徴はみそやししょうゆを使わずに、塩づけの魚で味つけすることです。三平汁が考えられた当時の北海道では、みそやししょうゆは本州から運ばれてくる貴重品であったため、味つけは塩が中心でした。塩だけでは味気ないですが、塩漬の魚を使うことでうま味が加わり、そこへ保存のきく野菜を加えて煮こんだのが三平汁です。

ミルクプリン：北海道は、酪農王国とも言われており、牛乳の生産も日本一です。今回は生乳を使った、ミルクプリンがデザートです。

1月29日(火) 《神奈川県の名物料理》

海軍カレーライス：江戸時代の後期から、明治にかけて西洋の食文化が日本へ入ると、カレーが紹介されました。肉や野菜がふんだんに入っているカレーは、栄養バランスがよく調理も簡単なので、日本の海軍は軍隊食に取り入れました。

はじめは、カレーをパンにつけて食べていましたが、日本人の口になじまなかったので、とろみをつけ、ごはんにかけて食べたところ大変好評でした。これが現在のカレーライスの起源とも言えるもので、今では毎週金曜日の昼食に全国4万5千人の海上自衛隊員がいっせいにカレーライスを食べています。これは、長い海上勤務では曜日の感覚がなくなってしまうので、決まった曜日にカレーを食べて、曜日の感覚を呼び戻すためだそうです。

カレーの文化が入ってきた当時、神奈川県横浜市の横須賀市は、海軍の中心でした。日本のカレーライスは横須賀から全国に広がったということもあり、海軍カレーを新たに「よこすか海軍カレー」と名づけ、カレーの街と宣言しています。

1月30日(水) 《香川県の名物料理》

かけうどん(さぬきうどん)：さぬきうどんとは、香川県特産のうどんのことです。薄めのだし汁をかけて食べるうどんを、かけうどんといいます。かけうどんの他にも、ぶっかけうどんや釜あげうどんなどいろいろな食べ方があります。

うどんのだしは、関東ではかつおぶしで取ることが多いですが、さぬきうどんは、「いりこ」と呼ばれる煮干しでだしを取ります。

香川県の人にとってうどんはたいへん好まれていて、一人当たりのうどんの消費量は日本一です。香川県は、特産品のうどんを全国にアピールするために、「うどん県」と表現することもあります。