



1月給食だより



新年あけましておめでとうございます。

今年度も、残すところあと3か月となりました。

引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、

魅力ある給食作りに努めていきたいと思います。

本年もよろしくお願い致します。



今年は巳(へび)年！

へびは、食べるときに獲物を丸のみしますが、皆さんは、よくかむことを意識して味わって食べましょう。



1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

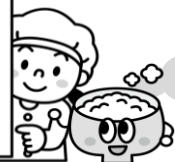


日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



(ふるさとチョイス)



学校給食無償化は宇佐市へのふるさと納税による寄附金を活用することで、継続して実施することができています。

寄附いただいた方には宇佐市の特産品をお贈りするほか、税金の控除もあります。市外にお住いの親戚や友人知人の方々へぜひお声がけください。



給食レシピ

お茶豆



【材料】(つくりやすい分量)

- ・煎り大豆……………100g
- ・砂糖……………60g
- ・塩……………少々
- ・水……………大さじ1
- ・粉末緑茶……………2g
- ・片栗粉……………7g

【作り方】

- ① 砂糖、塩、水をフライパンに入れて加熱して溶かす。
- ② 煎り大豆を入れて①をからめる。
- ③ 粉茶と片栗粉を混ぜたものを②に振り入れてまぶす。

給食では宇佐市の千財農園さんの粉末緑茶を使用します。

お好みできな粉を少し加えてもおいしく作ることができますよ♪

