

1月22日～26日は学校給食週間です

学校給食は、明治時代にお弁当を持ってこられない子どもたちのために、おにぎりなどを提供したのが始まりとされています。その後、第二次世界大戦で中断しましたが、戦後、子どもたちの栄養補給を目的として再開されました。これを記念して、1月24日を含む1週間を「学校給食週間」としました。

味わおう！オリンピックの味・岐阜の味

1月22日（月）フランスの料理
サワラのプロバンス風
魚介類の料理に、オリーブ油やトマトのソースをかける料理です。



1月24日（水）岐阜県の料理
みそぎ団子 羽島市や笠松町で夏を乗り切るための神事として食べられている料理です。



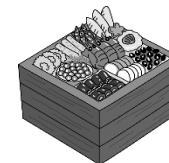
1月26日（金）中学生が考えた料理 給食選手権グランプリ献立
岐阜県の食材（にじます、豚肉、はちみつ）を多く取り入れた献立です。



1月23日（火）東京の料理 ちゃんこなべ
すもうをする力士たちが体を作るために作られた料理です。東京では、小松菜がたくさん栽培されています。

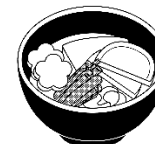


伝えよう日本の味



《おせち料理》

おせち料理は、正月に食べるお祝い料理です。「めでたさを重ねる」という意味で縁起をかつぎ、重箱につめて出します。それぞれの料理には一年を健康に、そして幸せに暮らすための願いが込められています。



《雑煮》

雑煮は地域によっていろいろな特徴があります。私たちが住む東海地方では、四角いおもちともち菜の入ったしょうゆ味のお雑煮が多いのですが、関西地方から西日本にかけては、丸いおもちでみそ味の地域もあります。