



給食だより

平成29年 1月

草津市学校給食センター

電話 077-563-4380 FAX 077-567-1056

1月23日(月)～27日(金)は学校給食週間です！

○学校給食週間とは？

学校給食は、明治22年に山形県の小学校で、貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちのために昼食を提供したのが始まりとされています。その後、全国に広まりますが、戦争による食料不足のため、中止せざるをえなくなりました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、学校給食が再開されます。昭和21年12月24日、東京、神奈川、千葉の三都県で試験給食が実施され、この日を記念日とし、冬休みを避けた1ヵ月後の1月24日からの1週間が「全国学校給食週間」になりました。

草津市では、今年度は1月23日(月)からの1週間を学校給食週間としています。

○学校給食週間中の献立、テーマ

- 23日(月) 手巻きごはん献立
- 24日(火) 青花・地場産物献立
- 25日(水) 一汁二菜献立
- 26日(木) 滋賀県の郷土料理献立
- 27日(金) うどん献立・食物せんい献立



「草津市のお米を残さず食べよう」

「滋賀県や草津市の産物を食べよう」

「和食の献立について知ろう」

「滋賀県の郷土料理を味わおう」

「麺料理を味わおう」

給食レシピ紹介「牛肉のしぐれ煮」



【材料(4人分)】

牛肉スライス	150g
つき赤こんにゃく	40g
おろししょうが	1g
米油	2g
三温糖	6g
清酒	4g
濃口しょうゆ	10g
本みりん	4g

【作り方】

- ① 牛肉は3cmくらいに切る。
つき赤こんにゃくは下茹でしておく。
- ② 米油を熱し、牛肉を炒める。
- ③ 火が通ったら①のつき赤こんにゃくとおろししょうが、調味料を入れて煮る。

牛肉のしぐれ煮は滋賀県の郷土料理です。砂糖としょうゆで煮るため日持ちがし、お土産にされることも多いです。

1月26日の郷土料理献立に登場します。

※調味料は大量調理の場合の分量ですので、調整してご使用ください。



冬休み中も「早寝・早起き・朝ごはん！」