

給食だより

1月 新城市給食センター



全国学校給食週間

1月24日(金)～30日(木)は全国学校給食週間です。全国学校給食週間は、戦争で中断されていた学校給食が外国からの支援物資により再開されたことを記念してつくられました。みなさんが毎日食べている給食は、多くの人に支えられ作られています。学校給食の意義や役割について知り、感謝して食べられるといいですね。

学校給食の歴史

写真提供元「独立行政法人日本スポーツ振興センター」

明治22年ごろ



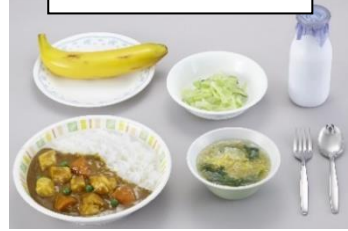
山形県で貧困児童を対象に、おにぎりや塩鮭、漬物が提供されたことが学校給食の始まりと言われています。

昭和27年ごろ



第二次世界大戦後は、外国からの支援物資とともに、コッペパンが主食の中心となりました。

昭和52年ごろ



米飯給食が導入され、メニューが多様化し、献立内容が充実してきました。

現在



地域の食材を取り入れた地産地消給食など、食育の視点をふまえた献立内容となっています。

新城市では1月24日(金)～30日(木)に、

新城市学校給食週間

を実施します



愛知県に伝わる郷土料理、地場産物を使った献立を提供します。

ほうれん草パウダー、しんしろ茶、乾燥しいたけは新城市地産地消食育推進協議会の給食事業により無償提供されます。

24日 五目きしめん 作手ポパイドーナツ

厚みがなく、幅広の平たいうどん『きしめん』は、愛知県の郷土料理のひとつです。

ドーナツには、栄養価の高い、作手産の奥三河ほうれん草パウダーを使用します。色鮮やかな手作りドーナツです。



27日 しんしろ茶めし 八杯汁

お米を炊く際に、一緒にしんしろ茶を入れて、炊き込んだご飯です。八杯汁は、八杯おかわりするほどおいしいと言われる、野菜をたくさん使用した愛知県の郷土料理です。

市食育推進キャラクター
「お食べん武将隊」ちゃばのしん



28日 かしわのひきずり

かしわのひきずりは愛知県の郷土料理で、牛肉ではなく、鶏肉(かしわ)を使用したすき焼きです。新城産の肉厚の乾燥しいたけを使用します。甘辛い味付けでたくさんの野菜もおいしく食べられます。



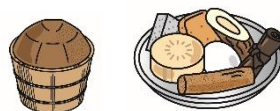
29日 しんしろシチュー 大根サラダ

しんしろシチューや大根サラダには、冬に新城市や愛知県で収穫される野菜を使用する予定です。



30日 みそ煮込みおでん

愛知県に伝わる豆みそを使用したみそ煮込みおでんを提供します。豆みそは大豆と食塩、水だけを原料に、伝統的な技法で長期熟成して作られます。



年賀はがき

あけまして

おめでとうございます

2025年もみなさんに、おいしい給食を届けます！楽しみにしていってくださいね♪

