



R7.1月  
水俣市学校給食センター  
文責 本井・平石

# おせち料理の願いを知ろう!



おせち料理は、もともと季節の変わり目の節日に食べる料理のことです。しかし今ではお正月に食べる料理のことだけを「おせち料理」というようになりました。おせち料理には、それぞれ次のような願いが込められています。

|                                               |                                                        |                                                     |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <p>たい<br/>「めでたい」にかけて食べられる縁起のよい魚。</p>          | <p>えび<br/>長いひげが伸び、「腰が曲がるまで長生きできますよう」と願う。</p>           | <p>昆布巻き<br/>「昆布」が「よろこぶ」に通じ、1年楽しく暮らせるように願う。</p>      |
| <p>田作り・ごまめ<br/>昔、干したいわしを田の肥料にしたことから豊作を願う。</p> | <p>たたきごぼう<br/>豊作になる年に現れるという、めでたい鳥(黒いつる)に似せて、豊作を願う。</p> | <p>くろまめ 黒豆<br/>「まめ(元氣)に暮らせるように」と願う。黒は魔よけの色とされる。</p> |
| <p>かすのこ・さといも<br/>「子宝に恵まれ、家が栄えるよう」と願う。</p>     | <p>くりきんとん<br/>富を願う金色のきんとんにめでたい「勝ちぐり」をあしらう。</p>         | <p>だて巻き<br/>昔の書物(巻本)に似ているので学業成就を願う。</p>             |

おじ 給食おじちゃん

給食センター紹介!!

明けましておめでとうございます。みなさん冬休みは元気に過ごしてましたか?おじちゃんは、そばを食べ、お餅を食べ、おせちを食べ・・・おいしいものをたくさん食べました!

今回は「洗浄室」を紹介したいと思います。

洗浄室とは、名前の通り、みなさんが使用した食器・食缶・しゃもじ・箸などをきれいにする部屋なのです。

洗浄室では様々な機械を使用して洗浄作業を行います。写真①は「食器洗浄機」です。給食で使用する3種類の食器約5,700枚を洗浄します。写真②は「食缶洗浄機」です。給食では4種類の食缶(ごはん・大きいおかず・小さいおかず・サラダ)を使用しています。

でも、お玉・はし・スプーンは手作業で洗うんですよ!大変な作業です。写真③

最後にみなさんにお願いがあります。最近、ご飯食器に米粒がたくさん付いていることがあります。米粒を残さず、きれいに食べてくれるとうれしいな。

今月のおじちゃんおすすめメニューは10日の「チキンピーンズ」だ!楽しみにしときなせよ。それでは、また次回!!

①

②

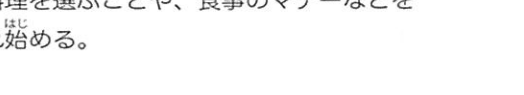
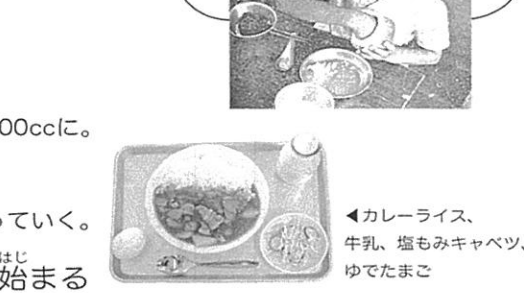
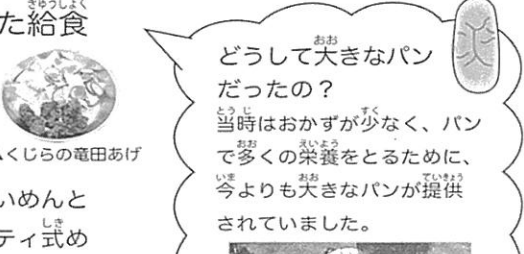
③

## 給食の歴史について知ろう! 1月24日から30日まで

★昔はどんな給食が食べられていたのでしょうか。  
タイムスリップして、給食の歴史を見てみましょう。



です



- 明治22年 (1889) 学校給食の始まり  
山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)にある小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子のために食事を出したのが始まり。
- 昭和22年 (1947) 戦後、給食が再開される  
戦争の影響で中断されていた給食が、アメリカの民間団体から食料を支援してもらうことで再開される。
- 昭和25年 (1950) パン・ミルク・おかずの給食に  
支援の小麦粉を使って作られたパンと、脱脂粉乳のミルク、おかずの給食が、都市部で始まる。
- 昭和27年 (1952) あげパンの登場!  
東京都の調理員さんが開発したというあげパンは、全国的な人気メニューに。
- 昭和30年代 大きなパンとくじら肉やちくわを使った給食  
今よりも大きなパンと、当時値段が安かったくじら肉やちくわなどがよく使われていた。
- 昭和38年 (1963) ソフトめんが登場!  
時間がたっても伸びないめんとして、ソフトスパゲッティめん(ソフトめん)が開発される。
- 昭和40年代 脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる  
脱脂粉乳のミルクから牛乳に切り替わり、量も200ccに。
- 昭和51年 (1976) 正式にごはん給食が始まる  
お米を使った給食が始まり、メニューも多くなっていく。
- 昭和60年代 バイキング給食やカフェテリア給食が始まる  
栄養バランスを考えて料理を選ぶことや、食事のマナーなどを学ぶための給食が行われ始める。