

1月

令和8年

# きゅうしょく 給食だより

与那原町立学校給食センター



あけましておめでとうございます。新しい1年がスタートしました。今年はどんな年にしますか？ 今月は全国学校給食週間があります。給食のことをぜひ食卓での話のタネにしてみて下さい！ また、ホームページにアップしているカラーの給食だよりもぜひ見て下さい！

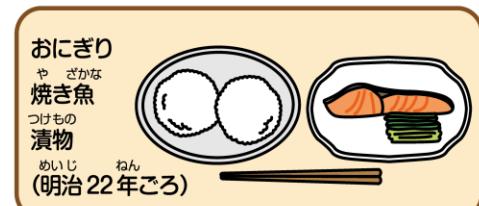


1/24～1/30は  
「全国学校給食週間」です

## 日本の学校給食のあゆみ

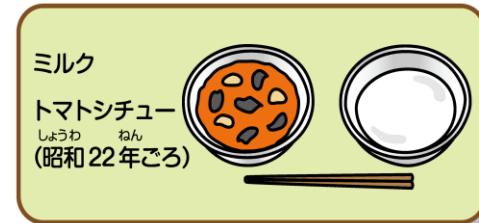
### 学校給食の始まり

明治22(1889)年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12(1923)年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。



### 支援物資による学校給食の再開

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21(1946)年12月24日にLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。



## せんごくかっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間



毎年1月24日から30日は、全国学校給食週間です。与那原給食センターでは、26日から30日まで郷土料理を取り入れた給食を提供する予定です！

### 「クーブイリチー」

沖縄県の郷土料理でよく耳にする“イリチー”とは炒め煮のことです。乾物や根菜類などを炒めてから味を含ませるように煮込んで作ります。昆布をつかったクーブイリチーはお祝いごとにかかせない料理です。



### 「クーニー（小煮）」

お祝いの行事や年始などで食べられる料理のひとつです。豚肉、ダイコン、コンブ（その他に揚げ豆腐、島菜など）をだしで煮込み、塩・醤油を加えて煮合めたら、器に具材を盛り付けてだし汁を注いで供します。具材を大きめに切って作ると「ウーニー」（大煮）、1～2cm角に切って作ると「クーニー」（小煮）と区別されます。



### 「ウムニー」

イモを煮て、しゃもじやすりこぎでつぶし、もち状にしたもの。食事として食べる時は味付けをせずそのまま食べ、おやつやお茶請けにする時には黒砂糖の粉を入れます。またウムニーには、ウムニー（芋練り）、田芋ニー、粉芋練り（クーウムニー）の3種類あります。



### 「クーリジシ」

益料理には欠かせない、卵とじの汁物。豚肉、シイタケ、トウガラ、コンニャク、カマボコ、揚げ豆腐をせん切りにし、豚だして煮て、塩・醤油で吸物味にとのえます。仕上げに卵を材料の上にかぶせるように入れて卵とじにします。



### \*1月の給食に使用する主な食材の予定産地

・牛乳、加工乳 (沖縄、熊本)	・にんじん (埼玉、千葉、長崎)	・長ねぎ (関東、東北、北海道)
・お米 (熊本、福岡、山口)	・たまねぎ (九州)	・ねぎ (佐賀、福岡、鹿児島、中国)
・パン [小麦粉] (カナダ・アメリカ)	・じゃがいも (九州、北海道)	・にら (沖縄、宮崎、鹿児島)
・かつおだし (鹿児島)	・キャベツ (九州、沖縄)	・れんこん (中国)
・煮干だし (長崎)	・だいこん (青森)	・いんげん (タイ)
・さば (国産)	・ピーマン (宮崎、大分、沖縄)	・きぬさや (グアテマラ)
・シルバー (ニュージーランド)	・赤/黄ピーマン (韓国、ニュージーランド)	・ブロッコリー、カリフラワー (エクアドル)
・豚肉 (沖縄、スペイン、ブラジル)	・とうがん (沖縄、九州)	・マッシュルーム (オランダ)
・鶏肉 (沖縄、ブラジル、タイ)	・だいこん (青森)	・コーン、あお豆 (タイ)
・牛肉 (オーストラリア、ウルグアイ)	・こまつな (沖縄)	・オレンジ (オーストラリア)
・セロリ (九州、沖縄)	・きのこ (福岡、長崎、長野)	・ももく、アーサ (沖縄)
・さつまいも (九州)	・べにいも (沖縄)	・みかん (熊本)
		・バナナ (フィリピン、エクアドル)