

# 給食だより

与那原町立学校給食センター



あ 明け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（ことし）はどんな年（とし）にしますか？ 今月は全国学校給食週間（ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん）があります。給食のことをぜひ食卓（しょくたく）での話（はなし）のタネにしてみてください！ 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！

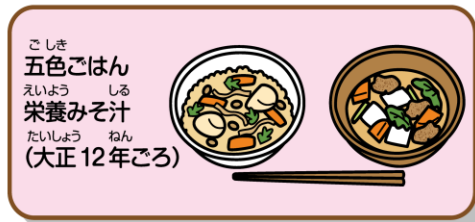
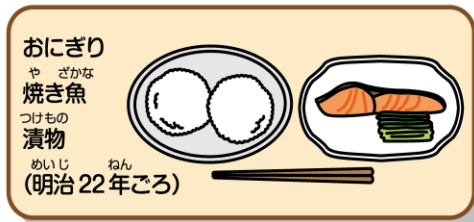


1/24~1/30は  
「全国学校給食週間」です

に ほん がっ こう きゅう しょく  
**日本の学校給食のあゆみ**

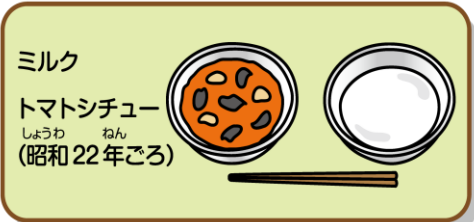
## 学校給食の始まり

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（だいくじ）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（くわに しょうれい）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（せんご）、子どもたちの栄養状態（えいようじょうたい）の悪化（あくか）を心配（しんぱい）する声（こゑ）が高まり、昭和 21 (1946) 年 12 月 24 日に LARA（アジア救援公認団体（にんだんたい）から給食用物資（きゅうようぶつし）の寄贈（ぎそう）を受けて、翌（すなはち）1 月に学校給食（がっこうきゅうしょく）が再開（さいかい）されました。当初（とうしょ）は 12 月 24 日を「学校給食感謝（がっこうきゅうしょくかんしゃ）の日」としていましたが、その後、冬休み（ふゆやすみ）と重ならない 1 月 24 日からの 1 週間（いっしゅうかん）を「全国学校給食週間（ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん）」とすることになりました。



## ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間



まいとし  
毎年 1 月 24 日から 30 日は、全国学校給食週間（ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん）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（きょうどりょうり）を取り入れた給食（きゅうしょく）を提供（ていきょう）する予定です！

## 「クーブリチー」

おきなわけん きょうどりょうり みみ  
沖縄県の郷土料理（きょうどりょうり）でよく耳（みみ）にする「イリチー」とは炒め煮（いた に）のことです。乾物（かんぶつ）や根菜類（こんさいるい）などを炒めてから味（あじ）を含（ふく）ませるように煮込（に こ）んで作（つく）ります。昆布（こんぶ）をつかったクーブリチーはお祝い（こゝろ）ごとにかかせない料理（りょうり）です。



## 「クーニー（小煮）」

いわ  
お祝（いわ）いの行事（ぎぎ）や年始（とし）などで食（た）べられる料理（りょうり）のひとつです。豚肉（豚肉）、ダイコン、コンブ（その他（その他）に揚げ豆腐（揚げ豆腐）、島菜（しまな）など）をだし（だし）で煮込（に こ）み、塩（しお）・醤油（しょうゆ）を加（く）えて煮含（に ふく）めたら、器（うつわ）に具材（きざい）を盛り付（も）けてだし汁（だしじゅう）を注（つ）いで供（く）します。具材（きざい）を大き（おお）めに切（き）って作（つく）ると「ウーニー」（大煮（だいしゆ））、1~2 cm 角（かく）に切（き）って作（つく）ると「クーニー」（小煮（せうしゆ））と区別（くべつ）されます。



## 「ウムニー」

に  
イモ（いも）を煮（に）て、しゃもじ（しゃもじ）やすりこぎ（やすりこぎ）でつぶし、もち状（もちじょう）にしたもの。食事（じき）として食（た）べる時はあじつ味付（あじつ）をせずそのまま食（た）べ、おやつ（おやつ）やお茶請（ちやう）けにする時には黒砂糖（くろざとう）の粉（こな）を入（い）れます。またウムニーには、ウムニー（芋練（いもね）り）、田芋（でんいも）ニー、粉芋（こないも）練（ね）り（クーウムニー）の 3 種類（さんしゆ）あります。



## 「クーリジシ」

ぼんりょうり たまご しるもの  
盆料理（ぼんりょうり）には欠（か）かせない、卵（たまご）とじ（とじ）の汁物（じゅうもの）。豚肉（豚肉）、シイタケ、トウガン、コンニャク、カマボコ、揚げ豆腐（揚げ豆腐）をせん切り（せんぎり）にし、豚（豚）だし（だし）で煮（に）て、塩（しお）・醤油（しょうゆ）で吸物味（すいものあじ）にとのえ（と）ます。仕上（しじょう）げに卵（たまご）を材料（ざいりょう）の上（うへ）にかぶ（か）せるように入（い）れて卵（たまご）とじ（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）             |
| ・煮干しだし（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）        | ・もずく、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）     |