

(配ぜん図)

ひとくちメモ

<p>一月二十三日 (月)</p>		<p>○食事のマナー「食器を持って食べていますか？」        和食の食事のマナーでは「食器(お茶碗)を持って食べる。」ことが、良いマナーとされています。食器を持たずに、お盆に置かれている食器に顔を近づけて食べていませんか？        マナーが悪いだけでなく、顔を近づけることで背筋が曲がり、それにもなって胃も曲がるため、食べた食べ物が上手く消化することができません。食器を持って良いマナーで食事をしていきましょう。</p>
<p>一月二十四日 (火)</p>		<p>○全国学校給食週間        今日のひとくちメモは、うら面にあります。</p>
<p>一月二十五日 (水)</p>		<p>○世界の料理「インド」        インドでは、日本のカレーのようにカレー粉を使って味付けをするのではなく、たくさんの種類の香辛料を混ぜ合わせてカレーの味付けをしています。そして、その時に食べられる主食は「ナン」と呼ばれる小麦粉から作られるパンの間が多いです。また、ヨーグルトの仲間の「ダヒー」に、クリームを加えた「ラッシー」という飲み物もよく飲まれています。今回は、ヨーグルトとクリームでフルーツを和えています。</p>
<p>一月二十六日 (木)</p>		<p>○広島県の郷土の味と地場産物        「大豆うどん」は、呉市音戸町や江田島市などに伝わる郷土の味です。大豆うどんのだしは、大豆を煮た煮汁に、かつお節などを加えて作るのので、大豆のうま味がしっかり出ています。「こいわし」は、瀬戸内海で獲れる小魚で、広島県内では新鮮なこいわしを刺身にしたり、今回のようになら揚げにしたりして食べます。また、「藻塩」は、とびしまの特産品、そして、「ぼんかん」は、とびしまで栽培されたかんきつです。</p>
<p>一月二十七日 (金)</p>		<p>○世界の料理「韓国」        今日の給食は、世界の料理から韓国でよく食べられている料理です。「ピビンパ」は、日本語に直訳すると「混ぜごはん」という意味で、丼や専用の器にごはんを入れ、その上に、炒めた肉やナムル、きんし卵などを彩りよく盛り付け、ごはんと具を匙で混ぜながら食べる料理です。(給食では上にのせる具を全て混ぜて出しています。)また、「トックスープ」は、日本語に直訳すると「お餅汁」という意味で、日本のように正月によく食べられている汁物です。</p>

学校給食は、明治22年に現在の山形県鶴岡市で始まって以来、全国各地へと  
広まっていますが、太平洋戦争の影響により中断され、戦争後に多くの人の  
善意や協力によって、昭和21年12月24日から一部の地域で再開しました。  
そして、再開したことを記念して、この日を「給食記念日」としました。

現在は、多くの学校が冬休みに入っているため、1か月後の1月24日からの  
1週間を「全国学校給食週間」として、学校給食の意義や役割についての理解を  
深め、関心を高めることを目的として、全国各地で学校給食に関連するさまざま  
な行事が行われています。

今日は、令和4年度ひろしま給食推進プロジェクト「ひろしま給食」100万  
食メニューで応募されたメニューの中から選ばれた、「ひろしま給食」統一メ  
ニューの「S・さっぱり D・どうそ G・がっつりと SDGsビーフン」を  
給食に出しています。このメニューのアピールポイントは「さっぱり食べやすい  
味で、がっつり、広島らしさたっぷりの栄養バランスのとれたビーフン」だそう  
です。

この他に、「もぶってぶちうま！お宝もぶり」、「広島産海と大地のチヂミッ  
クス」、「多幸運米揚げ」、「くるっと！広島みりよくれ〜ぷ」の4品が、今年  
度の「ひろしま給食」メニューです。これらのメニューも給食に出していく予定  
なので、味わってくださいね。