



給食だより

(第1子配布)
平成29年1月10日
高岡市立中田小学校

あけましておめでとうございます。新しい年を迎え、気持ちも新たに学年最後の学期がスタートしました。今年も、子供たちの健やかな成長と健康を願って、安全でおいしい給食を作っていきたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。



◆1月24日～30日は学校給食週間です。

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、弁当を持って来ることのできない子供たちのために始まりました。当時の給食は、おにぎり2個と焼き魚、たくあんでした。

その後、戦争で一時的に中断されましたが、アメリカから脱脂粉乳、小麦粉、缶詰等が援助され、昭和21年12月24日に給食が再開されました。

この日を記念して給食週間が設けられましたが、学校の冬休みと重なるため、1か月後の1月24日から1週間を給食週間としました。

今年度の給食週間の献立テーマは「高岡の文化を食で知ろう」です。

2015年4月に「加賀前田家ゆかりの町民文化が花咲くまち高岡～人、技、心～」が「日本遺産」として登録されました。高岡市の日本遺産は、国宝瑞龍寺、高岡城跡（高岡古城公園）、高岡御車山祭、御印祭など30の有形、無形の文化財から成り立っています。国に認められた高岡の文化を、給食週間を通して、再認識しましょう。



- 24日（火） おいしいお米で加賀の台所
- 25日（水） 御車山祭、町民文化に花が咲く
- 26日（木） 郷土に伝わるおもてなし料理
- 27日（金） 高岡育ちの野菜を洋風でおいしく
- 30日（月） 未来に伝えたい高岡市の文化と味

◆給食の献立紹介

お子さんと一緒に料理をしたり、給食の献立をご家庭の食卓にのせたりしてください。

| おもてなし昆布飯 | 材料（4人分） | 作り方 |
|----------|---------|--|
| 白飯 | 4人分 | ① ちりめんじゃこ刻み昆布を、それぞれフライパンで、炒る。 ② 冷凍むき枝豆は、塩を少し入れて、茹でる。 ③ 白飯に、炒ったちりめんじゃこ、刻み昆布、枝豆を混ぜる。 |
| ちりめんじゃこ | 20g | |
| 刻み昆布 | 4g | |
| 冷凍むき枝豆 | 40g | |