

給食だより

令和3年1月 No.9

しっかり食べよう“朝ご飯”

三木市教育委員会

1月24日～30日は、『学校給食週間』です

毎月19日は食育の日

日本の給食は、明治22年に山形県の小学校で、お弁当を持ってこれない貧しい子どもたちに昼食を用意したのが始まりです。すでに130年を超える年月が経過し、歴史とともに様々な変化がありましたが、その裏には多くの人の働きや力があります。食事に関わる全ての方々に感謝をし、食べることの大切さについて考える一週間にしましょう。

食べて応援！兵庫五国を味わおう！

新型コロナウイルス感染症流行のため、兵庫の生産者の方々が大変苦勞されている日々が続いています。兵庫のおいしい食べ物(特産品)をたくさん知ってもらい、また、生産者の方々にエールを送る献立にしました。

但馬の日

Aコース 29日・Bコース 28日

・黒豆ごはん

・ハタハタのからあげ・じゃぶ煮

特産品の“黒豆”をごはんと一緒に炊きます。日本海で水揚げされるハタハタは、日本一の漁獲量があります。

野菜から出る水分がじゃぶじゃぶしていることから名がついた“じゃぶ煮”は、郷土料理です。



丹波の日

Aコース 28日・Bコース 29日

・丹波地どりのてりやき・きのこ野菜のスープ

“丹波地どり”は、身が引き締まって歯ごたえがあるのが特徴です。また、野菜やきのこ類などの農作物の栽培が盛んです。



播磨の日

A・Bコース 25日

・たいの塩焼き・ばち汁

有名な明石の“真鯛”は、瀬戸内の海の幸をえさとし、激しい潮の流れで鍛え上げられています。

“そうめん”は揖保郡太子町(現在のたつの市)で古くから生産されています。ばち汁に使う“醤油”も播磨の特産品です。



摂津の日

Aコース 26日・Bコース 27日

・バジルパン・ビーフシチュー

・小松菜のソテー

港町神戸はいち早く外国の文化が入ってきました。

“バジル”は洋食によく使われます。“小松菜”は県内一での生産量を誇ります。



淡路の日

Aコース 27日・Bコース 26日

・はもの天ぷら・玉ねぎのみそ汁・みかん



給食室で衣を作り、高級魚の“ハモ”を調理します。淡路島の玉ねぎは、あまさ・透明感・やわらかさが格別で、品質の高さは日本一と言われています。温暖な気候を生かした“みかん”の栽培も盛んです。



県産学校給食提供事業により、真鯛・はも・ハタハタ・丹波地どりを特別に使用します。しっかり味わいましょう！