

# 1月給食だより

沼田市学校給食センター  
TEL: 25-3762

新しい年をむかえ、いよいよ最後の学期が始まりました。  
今年も健康で元気に過ごすために、1日3回の食事をバランスよくきちんととりましょう。

## 1月の目標 食文化について知ろう!!

### ドイツのフェンシングチームがやってきます!

フェンシングがさかんな沼田市は、今年の東京オリンピック・パラリンピックでドイツ代表フェンシングチームのホストタウンをつとめます。ドイツフェンシングチームのオリンピック・パラリンピック直前の合宿が予定されています。給食でもドイツの食文化を知るきっかけとして、**1月21日(木)**にドイツ料理が出ます。お楽しみに!



### ドイツってどんなところ? 食文化は?

ドイツは科学と医学の先進国で、ヨーロッパのリーダー的な国です。中世ヨーロッパの美しい街並みや、森や川の景色、シンデレラ城のモデルにもなったノイシュヴァンシュタイン城などの観光が人気です。またサッカーも盛んで2014年ワールドカップで優勝しました。

ドイツは、作物が育ちにくい風土だったため、豚に雑草を食べさせて育て、それをソーセージにして冬の間の保存食にしていました。今でもドイツには国家資格を持つソーセージ作りの職人さんがいます。ドイツにじゃがいも料理が多いのは、寒い土地でもよく育つため、むかしの王様がじゃがいもを食べるよう奨励したからです。



正式名称: ドイツ連邦共和国  
首都: ベルリン  
公用語: ドイツ語  
通貨: ユーロ

### 1月21日のドイツ料理メニューを紹介します!

基本的なドイツのパンは300種類、消費量は年間1人当たり56kgにも上ります。給食では小麦を皮ごとひいた粉を使って焼いた、ドイツパンのように白くないブランコッペを出します。

#### フランコッペ

#### 牛乳

#### シュニッツェル

#### ジャーマンポテト

#### アインツフ

もともと豚肉や牛肉を薄くたたいて伸ばして、パン粉の衣をつけて揚げ焼きにした、とんかつのような料理です。給食のシュニッツェルは調理員さんが一つ一つ心を込めていねいに衣をつけて作ります。上にはあめ色に炒めたたまねぎとマッシュルームの入ったデミグラスソースがかかっています。

ドイツ語の「アイン」は「ひとつ」、「トプフ」は「鍋」という意味で、ソーセージや肉、野菜を一つの鍋でじっくり煮込んだドイツの伝統料理です。

### 日本の食文化を知ろう!

#### ■鏡開き (1月11日)

お正月に神様にお供えた鏡もちを下げて、お雑煮やおしるこなどにして食べます。神様にお供えたものをいただくことで、一年間病気にかからず過ごせると言われています。給食では1月8日にお雑煮が出ました。



#### ■小正月 (1月15日)

1月15日を小正月と言います。一年の豊作を願い、もちやだんごで作った「もちばな」を飾ります。また、家族の健康を願い「あずきがゆ」を食べます。どんど焼きには、お正月飾りや古いお札を燃やします。



### 1月24日~30日は「全国学校給食週間」です!

1月24日は学校給食記念日で、この日から一週間は「全国学校給食週間」です。給食の歴史をふりかえり、食べものや作る人々の思いに感謝し、食べることの大切さについてあらためて考えてみましょう。

### ~学校給食の昔と今~

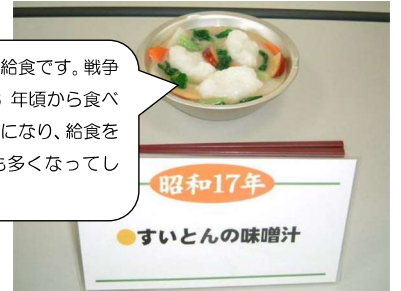
#### 【日本で最初の給食】



明治22年 (約130年前)

山形県鶴岡市の小学校で、家が貧しくて昼食を持ってこられない子どもたちのために用意された「おにぎり・焼いたさけ・つけもの」でした。

#### 【戦争のころの給食】



昭和17年ごろの給食です。戦争が始まり昭和16年頃から食べ物不足となり、給食を出せないところも多くなってしまいました。

#### 【戦後・昭和27年ごろの給食】



アメリカからプレゼントされた小麦粉と脱脂粉乳を使って、主食・おかず・ミルクがそろった完全給食になりました。当時はクジラの肉が重要なたんぱく質として使われていました。

#### 【現在の給食】



成長期に必要な栄養をとるだけでなく、食文化や地産地消、食事のマナー、感謝の心の育成など学校における食育を担っています。

