



松前町学校給食センター

明けましておめでとうございます。

みなさん、冬休みはいかがでしたか？早いもので卒業式（修了式）まであと数か月ですね。今のクラスで給食を食べる日もわずかです。一日一日を大切に過ごしたいですね。今年もおいしく安全な給食を作っていきます。どうぞよろしくお願いいたします。

今月の給食目標

郷土の食文化を知ろう

郷土料理とは、地域の味、家庭の味として昔から作り伝えられてきた料理です。松前町の学校給食には、愛媛の郷土料理がたくさん登場します。これからも大切にしていきたいですね。



たいめし



1月15日の給食に登場します

じゃこ天



給食では町内産のはもを使っています



いよさつま

(南予地域の郷土料理)



いもたき



りんまん

(桃の節句の郷土菓子)



給食では町内産の米粉を使っています



1月24日から30日までの1週間は「全国学校給食週間」です

学校給食が開始された当初は、子どもたちの栄養補給が大切な給食の役割でした。昭和50年代に入ると米飯給食が導入され、献立もバラエティ豊かなものとなりました。現在学校給食は、食育の重要な柱として、栄養や健康、食べ物についての正しい知識を得ること、マナーを学ぶこと、さらに日本の食文化を継承することも大切にしています。

全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めてもらうために毎年、実施されています。

この機会にご家庭でも毎日の食事に込められた思いや、食事の大切さについて話題にしてみたいはいかがでしょうか。

学校給食の目標



里芋ご飯

松前町でたくさん採れる「里芋」の炊き込みご飯です。

1月25日の給食に登場します。お楽しみに♪

〈材料〉4人分

- 米 2合
- 水 2カップ
- 里芋(中) 2個
- 松山あげ 12g
- 人参 1/5本
- 薄口醤油 小さじ2

〈作り方〉

- ① 里芋は乱切り、人参はせん切りにする。
- ② 米は洗って30分ほど浸水しておく。
- ③ 炊飯器に米と調味料、水を入れ混ぜる。(調味料分の水は控える)
- ④ 里芋、人参、松山あげを加え、炊飯する。