

毎月19日は食育の日です！

今月は、盛岡市内の小・中学校で取り組む「全国学校給食週間」について紹介します。

全国学校給食週間を知っていますか？

学校給食は、山形県鶴岡市で明治22年に始まってから全国へ広がりましたが、戦争の影響などによって給食は中断されました。日本の子どもたちの様子を知った海外の団体などから、支援の食糧が届けられ、学校給食は昭和21年12月24日に再開することができました。

学校給食が再開した12月24日は冬休みと重なるため、その1か月後の1月24日から30日までの1週間を「全国学校給食週間」としました。

学校給食週間では、給食が届くまでに携わる方々に感謝したり、給食について深く考えることをねらいに、全国で様々な行事が行われています。

今年の盛岡市
給食週間テーマは・・・



料理の基本であるだし汁を伝える学校給食

～だし汁の旅に出かけよう～

だし汁の「うま味」を
知るとともに
日本と世界の
だし汁の食文化を
覗いてみましょう！

★給食週間中に市内の小中学校にて使用する、様々なだしをご紹介します★

香川県への旅【煮干しだし】

「かたくちいわし」をさっと茹でて干したものが「煮干し」です。西日本では煮干しを「いりこ」と言います。香川県でよく食べられている、さぬきうどんには、いりこのだしが欠かせません。

北海道への旅【昆布だし】

日本で食べられている昆布の約90%は北海道産です。昆布だしは、素材そのものを味わう料理に向いており、和食には欠かせないだしの一つです。

南フランスへの旅 【食材のうま味】

西洋料理では、だしをとるのではなく、食材そのものを十分に煮込むことで、うま味を出します。給食週間では、魚介類などの食材から出るうま味を引き出します。

高知県への旅【かつおだし】

高知県の「かつおの一本釣り漁」は古くから盛んに行われ、全国的にも有名です。かつお節は、かつおを加熱・乾燥などの加工した食品で、世界一硬い食品と言われています。

中国への旅【鶏がらだし】

中国で鶏がらだしを指す「毛湯（まおたん）」は、中華料理でよく使われるだしです。

盛岡市では、平成25年1月に第二次盛岡食育推進計画を策定し、毎年6月と10月を「盛岡食育月間」、毎月19日を「食育の日」と策定しています。「食育で進める、もりおかの豊かな暮らしと健康づくり」を目標として市民総参加の食育を推進しています。