



R8.1

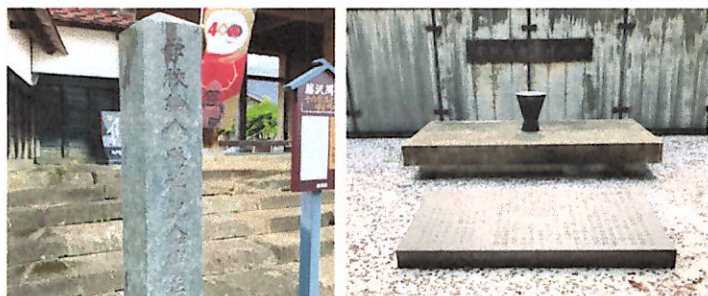
やつしろしせいぶがっこうきゅうしよく
八代市西部学校給食センター

ぶんせき みやもと
文責 宮本



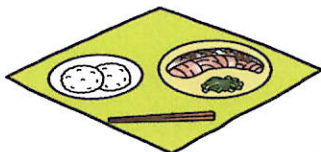
がっこうきゅうしよく 学校給食のはじまり

写真:新羽県栄養教諭 佐藤美春先生



小学校があったお寺の境内には、今は記念碑が建てられています(山形県鶴岡市の大誓寺)。

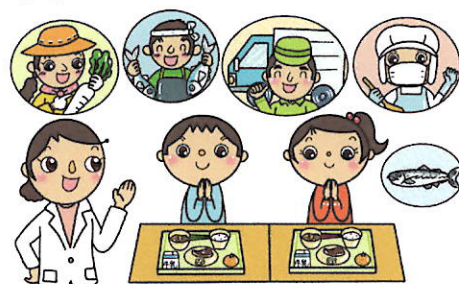
明治22(1889)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)の小学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちのために食事を出したのが日本での学校給食のはじまりです。その後、戦争による食料不足で一時中断されてしまったものの、戦後、外国からの援助物資で再開することができました。



がっこうきゅうしよく 学校給食について知ろう!

がっこうきゅうしよく やくわり 学校給食の役割

給食が始まった当初は、子どもたちへの栄養補給が主な目的でした。しかし現在は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの心身の発達や健康の増進を目指すことはもちろんですが、社会性や協同の精神、自然環境の尊重、勤労を重んずる態度、食文化や社会のしくみについて学ぶ、教育活動の一環として行われています。



が 1月24日~30日 に は



せいぶきゅうしよく
西部給食センターでは、
が 1月19日(月)~30日(金)を
きゅうしよくしゅうかん
給食週間メニューにしています!

トマトパン



【ふるさとくまさんデー】
太刀魚のデコポンソース
ブロッコリーの
マヨおからあえ



くまもと やつしろ
【熊本・八代の味】

タイプーエン

いきなりだんご

【昔の給食】

ぶたじる
豚汁



たくあん

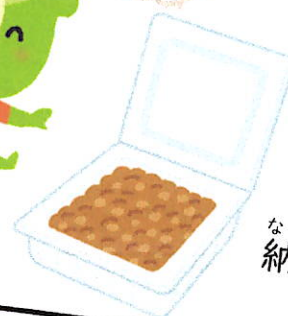


めざし



【和食を味わう日】
だいこん ぶたにく
大根と豚肉のみそ煮

なっとう
納豆





R8.1

やつしろしせいぶがっこうきゅうしょく
八代市西部学校給食センター

ぶんせき みやもと
文責 宮本



味の旅 スペイン



《令和8年1月26日（月）》

ソフトフランクパン カバアリア・コン・トマテ（さばのトマトソースかけ）
ソパ・デ・アホ（にんにくスープ） スパニッシュサラダ 牛乳



サグラダ・ファミリアは、スペインのバルセロナにある
みかんせい しょうかい せかい いさん とう
未完成のカトリック教会です。これはユネスコ世界遺産に登
録されている建築家アントニ・ガウディ作品群のひとつです。
1882年に建築工事が始まり、ガウディが亡くなってちょう
ど100年目にあたる2026年に最も高いイエスの塔が
かんせい よてい
完成する予定といわれています。

そこで今回はスペインの味の旅を紹介しします。

スペインは、ヨーロッパ南西部のイベリア半島に位置し、ポルトガル、
フランスと国境を接し、地中海と大西洋に面した国です。山脈、平原、ビーチ、島々が織り
なす多様な地形が特徴です。

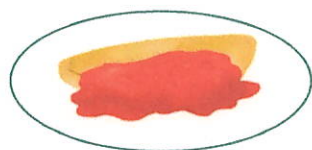


カバアリア・コン・トマテ （鯖のトマトソース）



トマトはスペイン料理によく使われます。料理のベース
になるトマトソース「Salsa de tomate（サルサ・デ・ト
マテ）」を作っておけば、いろいろな料理に応用できます。

スペイン語でカバアリア＝鯖、トマテ＝トマトです。スペ
インでは鯖や鰯、鰹などをトマト煮にしたり、トマトソー
スをかけて食べたりします。今日は揚げた鯖にトマトソー
スをかけました。



ソパ・デ・アホ （にんにくスープ）

「ソパ・デ・アホ」はスペインで親し
まれている郷土料理です。

スペイン語でソパ＝スープ、アホ＝
にんにくという意味です。一口食べ
た瞬間に、にんにくの風味が広が
ります。体が温まる冬におすすめのス
ープです。



スパニッシュサラダ

スペインでは、たっぷりのにんにくとオリーブオイル、レモン、サフラン、
パプリカ（ドライパウダーになっているスパイス）をよく使います。

今日のサラダにもパプリカパウダーとあわせて、スペインのサラダによく使われるトマトや
きゅうり、レタス、赤や黄色のパプリカ、ツナ、レモン、オリーブオイルなどを使っています。

