

献立ひとくちメモ

1月31日(火)



全国学校給食週間のお話です。

平成17年(2005年)に「食育基本法」が制定され、学校給食は食育を推進するための「生きた教材」となり、栄養士・栄養教諭による食育活動は全国の小中学校で実施されています。現在では、端午の節句や桃の節句など、日本の年中行事にちなんだ行事食や全国各地の郷土料理、世界の伝統的な料理など、さまざまなイベント給食が登場するようになりました。

今日は、沖縄県の郷土料理が登場します。ししじゅうしいは、豚肉と昆布の炊き込みご飯です。ししは「豚肉」、じゅうしいは「混ぜご飯」を意味します。アーサとは、ヒトエグサやアオサなどの海藻類のことを指します。サーターアンダーギーは沖縄の伝統的な揚げ菓子で、サータは「砂糖」、アンダは「油」、アギは「揚げ」を意味します。

学校給食の歴史はいかがでしたか。明治・昭和と比べて、現代の給食はとても恵まれています。そのことを意識して、味わって食べてもらえたら嬉しいです。