

# 給食だより



令和2年度  
給食週間号

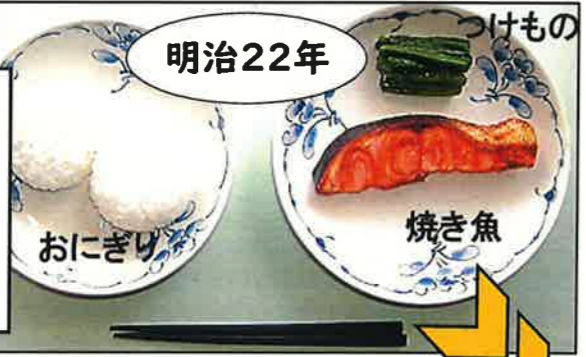
おうちの人といっしょに読みましょう

三田市立清水山給食センター  
三田市立ゆりのき台給食センター

## 学校給食タイムマシーン

～昔の給食を見てみよう～

今から約130年前、山形県の忠愛小学校で、昼食を持参できない子どもたちのためにおにぎりなどを用意したのが給食の始まり。



明治22年

焼き魚

おにぎり



昭和27年

脱脂粉乳

コッペパン(ジャム)

せんきゃべつ

くじらの竜田揚げ

昭和22年

この時代の主食はパン。クジラ肉は貴重な栄養源として、給食にもよく登場していた。



昭和40年

牛乳

くだもの(黄桃)

甘酢和え

ソフト麺

カレーあんかけ

米飯給食が導入され、週に1回程度は給食にごはんが出るようになった。



昭和52年

牛乳

くだもの(バナナ)

サラダ

カレーライス

スープ

戦後の給食。アメリカの援助を受けて再開した。

空腹を満たすための給食から、学校教育活動の一環となった

## 《1月24日は、給食記念日です》

戦後、学校給食が再開された日を記念して『給食記念日』ができました。また、学校給食の意義や役割について理解や関心を深め、より一層の充実と発展を図っていくことを目的として、毎年1月24日～30日までの1週間は**全国学校給食週間**としています。

## 三田の学校給食の歴史

- 昭和32年
- 昭和44年
- 昭和51年
- 昭和58年
- 平成2年
- 平成4年
- 平成7年
- 平成12年
- 平成18年
- 平成23年
- 平成25年
- 平成26年
- 平成27年
- 平成29年
- 令和2年

藍小学校で、三田市最初の学校給食が始まる。  
脱脂粉乳のミルクから、ビン入り牛乳にかわる。  
米飯給食を月1回～2回実施。  
ふるさと献立を実施 米飯給食を週2回実施。  
アルマイトからポリプロ食器にかわる。  
ふるさと給食事業により、三田米・地場野菜導入。



＜開始当初の調理の様子＞

平成7年 阪神・淡路大震災に際し、2週間給食を中止し、給食センターで被災地への食糧支援を行う。

平成12年 米飯給食を週3回実施。  
平成18年 米飯給食を週4回実施。  
平成23年 牛乳ビンが紙パックにかわる。  
平成25年 ポリプロ食器からABS樹脂食器にかわる。

平成26年 ラッピングトラックが始まる。  
(絵手紙コンクールの優秀賞に選ばれた絵手紙を使用)  
平成27年 和食の日として、牛乳の代わりに母子茶を使用。  
平成29年 給食配送車がすべてラッピングトラックになる。

《支援物資》

おにぎり	51,000個
パン	49,000個
ゆで卵	15,000個
豚汁	25,000杯
その他	から揚げ・チキンソーセージ等 30,000食を被災地に送りました。

令和2年 ABS樹脂食器からすべてPEN食器にかわる。



＜ラッピングトラック＞

新型コロナウイルス感染症感染拡大により影響を受けた、県産食材(和牛肉・水産物・米粉)を学校給食に活用。(緊急経済対策制度)



＜三田牛丼＞



# 給食週間の献立を紹介します

## 25日 三田肉を味わおう・狭間中リクエスト



### ★すき焼き

三田の特産物『三田牛』をふんだんに使ったすき焼きです。国の事業の一つとして、無償提供していただき、今年度は4回も三田牛を給食に出すことができます。



1日の寒暖差が大きい三田の気候風土が、牛の体を引き締め、肉質をより高めてくれるといわれています。



すき焼きには、他にも三田産のにんじん、白菜、三田の特産物『極ぶとくん(太ねぎ)』も入っています。



令和2年度食べチャオさんだ! 絵手紙コンクール入賞作品

狭間小学校(5年) 小澤 花恋さん



25日(月)  
三田肉を味わおう  
狭間中リクエスト  
ごはん  
すき焼き  
ししゃも  
ごま和え  
牛乳

26日(火)  
中華料理  
ごはん  
えびの香味ソース煮  
キャベツとエリンギの炒め物  
コーン入り卵スープ  
牛乳

27日(水)  
三田のパン  
小母子茶パン  
ポトフ  
豆腐入りハンバーグ  
フロッキーのサラダ  
(ノンエッグマヨネーズ)  
牛乳

28日(木)  
三田のめぐみ  
兵庫の海の幸  
黒豆ごはん  
みそ煮込みうどん  
はたはたのから揚げ  
れんこんの甘酢漬け  
牛乳

29日(金)  
和食の日  
ごはん  
ふくめ煮  
さほの塩焼き  
たくあん和え  
母子茶

## 28日 三田のめぐみ・兵庫の海の幸



兵庫県マスコット はばタン

### ★黒豆ごはん

昼夜の寒暖差が大きい三田の地域は、丹波と並ぶ良質な黒大豆が育ちます。さらに減農薬で作られ、“ひょうご安心ブランド”に認定されています。



### ★はたはたのから揚げ



兵庫県の日本海側で、冬の時期にたくさん獲れる魚です。山田錦の米粉をつけて揚げました。どちらも国の事業として、無償提供していただきました。

### ★れんこんの甘酢漬け

三田でとれる季節には、三田の野菜を使っています。



【準備】  
黒豆は、前日から2~3倍の水につけて、もどしておく。

【材料】  
米 3カップ  
水 目盛通り  
黒大豆 1/2カップ  
塩 小さじ1強



【作り方】  
① 米はといて、目盛通りの水を入れて浸漬する  
② ①にもどした黒大豆、塩を入れ普通のごはんと同じように炊く。

## 26日 中華料理

### ★えびの香味ソース煮

にんにく、しょうが、ごま油の風味が食欲をそそります。調理員さん考案のメニューです。



## 29日 和食の日

和食は、ごはんを中心とした自然の恵みを生かす日本の食で、『ユネスコ無形文化遺産』にも登録されています。

### ★母子茶

和食の日は、牛乳のかわりに母子茶を出しています。



絵手紙コンクールの作品が、デザインされています。



## 展示のお知らせ

### 三田の学校給食「今・昔」

期間：令和3年1月22日(金)9:00~2月1日(月)12:00  
場所：まちづくり協働センター

三田市での学校給食の始まりの様子や歴史を紹介しています。また、食べチャオさんだ!絵手紙コンクールの応募作品も展示しています。ぜひお立ち寄りください。

## 27日 三田のパン

### ★母子茶パン

細かくした母子茶の茶葉を練りこんで焼いた『母子茶パン』。茶葉の香りをほのかに感じるパンです。甘くないので、食事パンにもピッタリです。

