

# 学校給食だより もいもいっうしん

2023年 1月13日

新十津川町  
学校給食センター

今月のこんだてから

1月24日(火)

## 『ラム肉のポークチャップ風おにぎり』



農業高校3年生の佐久間月菜さんと宿村真季さん率いるチーム新農食物班が提案した「ラム肉のポークチャップ風おにぎり」が11月25日に行われた第3回道内学生による道産食材使用の「おにぎりアイデアコンテスト」で準大賞を受賞しました。受賞したレシピを学校給食用にアレンジして提供させていただきます。

### コンテスト準大賞レシピ「ラム肉のポークチャップ風」紹介



北海道産のラム肉をアピールするために、お肉がメインになるポークチャップ風にして、おにぎりの具にしたそうです。



タレを作ってつけ込むだけで、簡単においしくできるようにし、ご飯がよくすすむように、濃いめの味付けにしているということです。こねぎを加えて、彩りよく、おいしそうに見えるように工夫したそうです。

おいしいだけではなく、作りやすさや食べやすさなど、商品として提供できるよう、コンテストのねらいにそってレシピを考えられた工夫が伝わります。たくさんの応募作品の中から選ばれたそうですよ！



給食では、物資の都合により外国産のラム肉を使いますが、味付けはレシピをもとに調理します。作品ではこねぎを最後に入れて彩りよく仕上げています。給食では、調理後から給食まで時間があ、ねぎの色が悪くなってしまうため、入れていません。少し違うところもありますが、レシピに近い味になるように作りたいと思います。



## 1月24日(火) セルフおにぎりの作り方

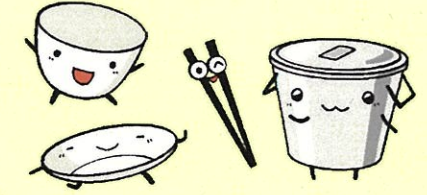


- ①ビニールぶくろにごはんをいれます。
- ②かるくにぎってまんなかにくぼみを作り、「く」を入れます。
- ③ビニールのうえから、ごはんをにぎります。
- ④焼きのりに、にぎったおにぎりをのせます。のりをまいて完成です。

のりは2まいはいつています



### 給食はいつからはじまったの？ 給食の歴史



日本で学校給食が始まったのは、おおよそ130年前の明治22年です。山形県の小学校が最初といわれています。そこから全国に広がっていきましたが、戦争の影響などで中断されました。

戦後は食べるものがなく、子どもたちの栄養状態が悪かったため、学校給食の再開を求める国民の声が高まり、昭和21年6月にアメリカのLARA（アジア救済公認団体）から、給食物資の

寄贈を受けて、昭和22年1月から学校給食が再開されました。1月24日から1月30日までの1週間は学校給食週間としています。

新十津川町に最初の学校給食センターができたのは、今から51年前です。現在の給食センターができたのは平成13年で、今年は22年目を迎えます。

### 戦後の給食



トマトシチュー・ミルク

### 現在の給食



十津川村の食材を使った絆給食

### バラエティーに富んだメニューへ

お米をはじめ、生鮮野菜の50%以上は新十津川と雨電産です。他にも、地元のお酒やウイナーなどの加工品を使用したり、しんとつかわお米シロップを活用したメニューを提供しています。