

# 食育通信

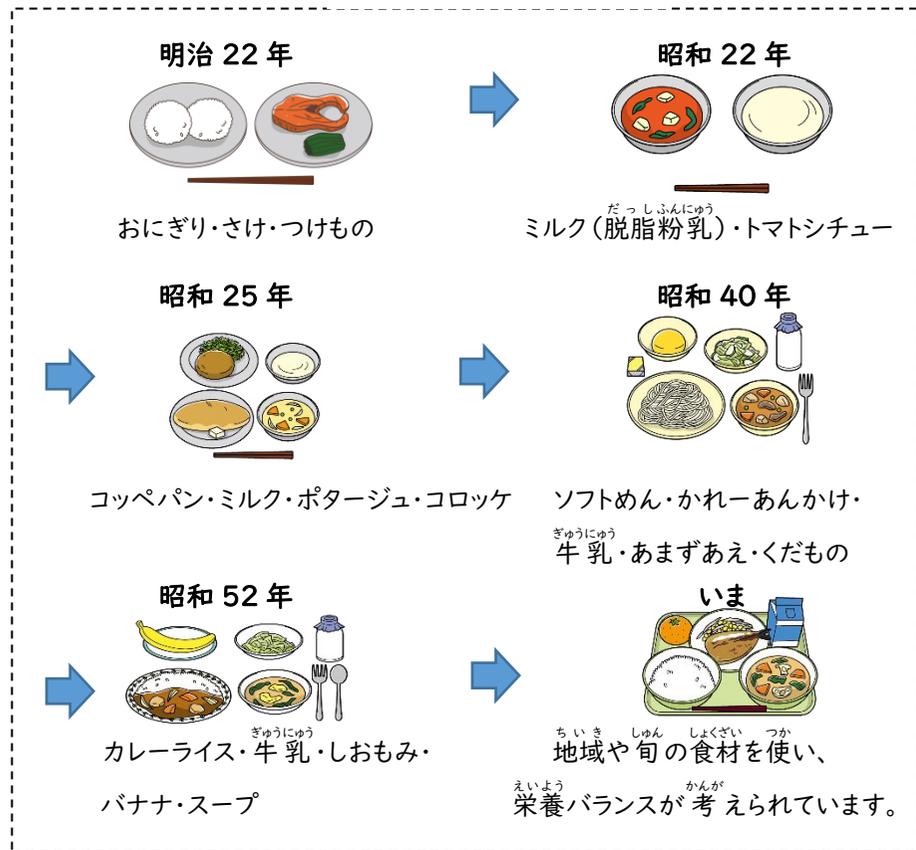


令和6年1月号  
喜界町防災食育センター

「1月24日は学校給食記念日です。今から100年以上も前(明治22年)に、子守で学校に行けなかったり、弁当を持ってこることができなかったりした子どものために、給食を提供したのが始まりと言われています。その当時の給食は、おにぎりや焼き魚、漬物などでした。

現在の給食には、栄養補給の役割に加え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるための教材としての役割もあります。

## 学校給食の歴史



鹿児島県では、1月24日を含む1週間を「鹿児島をまるごと味わう学校給食週間」として、地場産物の活用を進めています。防災給食センターでも、この期間は島で採れる野菜や県内産の食材を多く取り入れた献立にしました。

## 給食週間中の献立紹介 ※( )は島産の食材

22日(月)

※牛乳は毎日つきます。

- 鶏飯(パパイヤ漬)
- パパイヤのごま和え(パパイヤ、ごま)
- ふすばー



熟していない青パパイヤは、野菜として漬物にしたり、炒め物や和え物にしたりして食べます。給食では、喜界島産のパパイヤを月に1回以上使っています。

23日(火)

- 麦ごはん
- さつまい
- 豚骨と高菜の煮物(高菜)

さつまいの由来は、江戸時代にさつまいの武士たちの気風を盛り上げるために行われた、鶏を戦わせる「闘鶏」で負けた鶏を、みそ汁の具にしたのが始まりと言われています。

24日(水)

- 黒糖パン
- 鶏肉のトマト煮(トマト)
- ツナマヨソテー



喜界島では、1~5月にかけてたくさんのトマトがとれます。太陽の光をいっぱい浴び、ミネラルを含んだ喜界島の水で育ったトマトは、甘くおいしくなります。

25日(木)

- ごはん
- ふだん草のみそ汁(ふだん草)
- きびなごのヒルだれかけ(ヒル)

高菜やふだん草は冬が旬の野菜です。育った外葉をかきとると、次々に新しい葉が出てくるので、長く収穫できます。

26日(金)

- 牛丼
- アーサー汁
- ねったば



鹿児島県喜界町の郷土菓子です。さつまいもとおもちをつけて作ります。