

給食だより

えがおのじかん



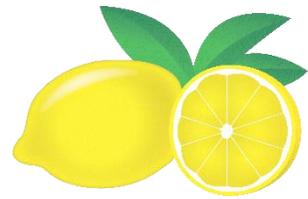
令和2年度 最終号

丹波山村学校給食センター
栄養教諭 小林



いろいろな情報をお伝えしてきた給食だより「えがおのじかん」も最終号となりました。この一年を振り返ると、新型コロナウイルスの流行によって、今まで当たり前だった生活が一変、我慢を強いられることも多かったのではないのでしょうか。

「When life gives you lemons, just make lemonade. 人生がレモンを与えるなら、おいしいレモネードをつくればいい。」英語のことわざです。「逆境があったとしても、それを逆手にとって上手いかさう。」という意味



があります。人生に逆境はつきものです。どんなレモンを与えられたとしても、おいしいレモネードを作れるようになりたいですね。

一年間ありがとうございました！

調理員さん4名と、日々、試行錯誤しながら給食の運営をしてきました。全員がそろうのは学期末と学期始めだけですが、チームワークや給食への想いは県下一だと自負しています。

今年度も一年間、学校給食への御理解と御協力ありがとうございました。



完成しました！



たぼみそ



昨年、小学校で仕込んだみそがついに完成しました。2月19日から給食で使用しています。今年度も地域おこし協力隊の坂本さんをお招きして、みその仕込みはもちろんのこと、枝豆の収穫、大豆のこなし作業も行いました。



10月 枝豆の収穫



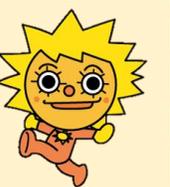
12月 乾燥させた枝豆を叩くと…、コロコロコロ。大豆が集まりました！



2月 煮大豆を潰して、麦麴・米麴・塩と混ぜて、樽に投げ入れる！



文部科学大臣表彰を受賞しました！



小学校では昨年「早寝・早起き・朝ごはんチャレンジ」に取り組んできました。そしてこの度、令和2年度優れた「早寝早起き朝ごはん」運動の推進にかかる文部科学大臣表彰を受賞しました。自身の生活習慣を見つめなおしてきた児童のみなさん、保護者の皆様のサポートのおかげです。今後、中学校、村内一体となり、「早寝・早起き・朝ごはん」の習慣が身に付くことを期待しています。

写真で振り返る **三学期の給食**

今年の**全国学校給食週間**（1/24～1/30）は、「**山梨県の郷土料理を食べよう！**」

～**山梨ふるさと給食**～がテーマでした。郷土料理とは、日本のそれぞれの地域でとれた食材を使い、その地域に合った調理法で、昔から作られて続けてきた料理のことです。学校給食を通して、地場産物や郷土料理、地域の歴史などを知ってほしいとおもっています。そして、これから先も地場産物や郷土料理を守り、地域の歴史を語りつないでほしいと願っています。

せつぶん **節分**



いwash・大豆を使い、体の中から鬼退治をしました。

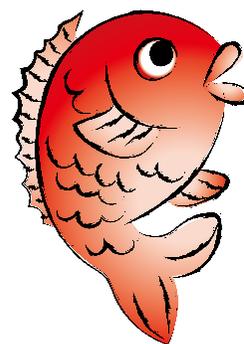
桜でんぶで桃の花をイメージしました。



ひな祭り



うれしかったタイ！おいしかったタイ！！



2学期の**甲州牛・甲州地どり**に続き、水産物の消費拡大のため、水産庁から**愛媛県の養殖マダイ**を無償提供していただきました。第一弾はマダイの煮つけ、第二弾は鯛めしで味わいました。日頃の給食ではなかなか味わうことのない高級魚を堪能しました。



山梨県の郷土料理

ほうとう

上野原市の郷土料理

せいだのたまじ



大月市の郷土料理 **おつけだんご汁**

中学校で栽培収穫した小麦粉を使用しました！

中央市のB級ご当地グルメ

青春のトマト焼きそば



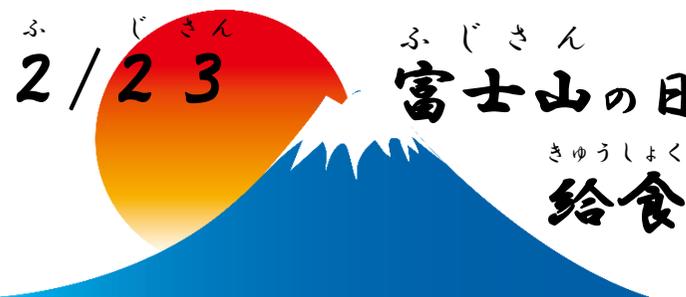
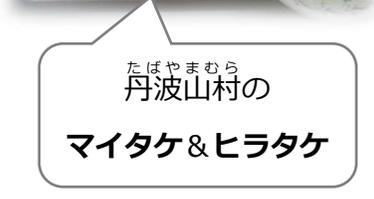
甲州ワインビーフのカレー

身延町の特産品、ゆばのサラダ



丹波山村の

マイタケ&ヒラタケ



2月23日の**富士山の日**にちなんで、富士吉田市の郷土料理「**吉田のうどん**」に初挑戦しました。江戸から昭和にかけて、富士吉田市を含む郡内地方では養蚕や機織など女性が中心となる産業が盛んでした。忙しい女性に代わって男性が炊事をしていたようです。男性の強い力で地粉をこねるので、コシ・硬さ・太さが特徴のうどんが生まれたという歴史があります。

