

給食だより

令和元年 10月
舞鶴市立余内小学校

さあ、運動会！みんなで力を合わせがんばろう！！

13日に行われる運動会に向けて、毎日子どもたちは、一生懸命練習に励んでいます。間近にひかえ、練習にひたが入ります。がんばる子どもたちへ給食室からエールを送ります。10月12日(土)運動会前日の献立を紹介し、調理員さんとともに、心をこめてみんなのために作ります。



『大豆野菜』
赤・青・黄色のピーマンが入っています。
3色の組が最後まで正々堂々と戦い合います。

『トカツ』
勝負の克つ、縁起をかついで食がましよう。

『パインゼリー』
後味さわやかに、みんなの好プレーに期待します。



『ご飯』
自分で野菜とトカツとをのせてソースカツ丼を作ります。

『負けないだま汁』
野菜、豆腐、玉子が入ったみそ汁です。
それぞれの良さを組み合わせ、ついにまとまります。強いひと団結力が運動会を成功させる力になります。

※牛乳もつきます。
おたのしみ



あきらめないで どんな時も 君ならできんだ どんな事も
今 世界にひとつだけの 強い力をみたよ☆



～♪「できっこないをやらなくちゃ」サンボマスター～

10月29日(火)ウズベキスタン料理給食を実施します。

舞鶴引き揚げの日

昭和20年10月7日に最初の引揚船「雲仙丸」が舞鶴に入港しました。舞鶴市は、たくさんの引き揚げ者を受け入れた歴史を伝え平和の尊さを発信するため、10月7日を「舞鶴引き揚げの日」に制定しました。(平成30年10月制定)



舞鶴市では、昭和33年7月7日の引き揚げ最終船「白山丸」の入港までの13年間にわたり、およそ66万人と遺骨1万6千柱を迎え入れました。

当時の舞鶴の人々は、終戦直後で食糧も物資も十分でなく自分たちの生活もままならない状況でしたが、お茶やふかしいもを持ち寄りふるまいました。心身ともに疲れ果てた引揚者を、横橋で「おかえりなさい」と声をかけ、まちぐるみであたたかく迎え入れました。

舞鶴とウズベキスタン



今から約70年前の第二次世界大戦後、ソ連(今のロシア)のシベリアや中央アジアに多くの日本人が連れて行かれました。その中で、ウズベキスタンでは約25,000人の日本人が発電所や学校などを建てる仕事に従事しました。それらの多くは今も使用され、大地震でもこわれなかったのが、勤勉に働く日本人は尊敬され続けているそうです。

ウズベキスタンの紀州に描かれているナヴォイ劇場は、日本人が建設に関わりましたが、その日本人のほとんどが舞鶴港に引き揚げてこられました。

このご縁から、来年の「東京オリンピック・パラリンピック」では、舞鶴市がウズベキスタンのホストタウンとなりました。



▲紀州に描かれているナヴォイ劇場

ウズベキスタンってどんな国？

ウズベキスタンは日本からおよそ6400km離れた中央アジアにあり、1991年ソビエト連邦から独立した国です。人口は約3000万人、首都はタシケント。面積は、日本の約1.2倍。公用語はウズベク語、ロシア語。

【給食のウズベキスタン料理】



- ① プロフは、肉、玉ねぎ、にんじん、米をゆいた後に炊きあげた料理で、ピラフに添えています。家庭によって作り方や材料はさまざまです。
- ② 香草サラダは、野菜に塩コショウ、酢、サラダ油で作ったドレッシングと乾燥ディルヒーブを混ぜ合わせます。
- ③ ガロフはひよこ豆のことです。

10月の給食では、プロフ、香草サラダ、ガロフスープを実施します。

給食では、鶏肉、たまねぎ、にんじん、じゃが芋、ひよこ豆を鶏ガラスープで煮こんで、塩コショウと乾燥ディルヒーブで味付けします。

