

いただきます！

2月5日 『へこ焼き作り』をしました！

昔からの伝統的な食べ物を知るため、そして盆踊りの指導でお世話になった古川さん、佐藤さん、藤原さんを招待し、お礼をするために、大分県の郷土料理「へこやき」を作りました。

*へこやき…「へこ」とは方言のふんどしのことで、くるくると巻いた形がそれに似ているからという説があります。「へこ焼き」とは臼杵地方の呼び方ですが、他の地方でも同じレシビが存在し、臼杵や豊後大野地方では『じり焼き』、大分市周辺では『ひ焼』と呼ばれています。

生地をませ...



生地を焼いて...



具をいれて巻いて...



完成！

みんなでおいしく
食べました♪



学校では中に、黒砂糖、あんこ、いちごジャム、チョコクリームを入れました。おうちでも、ぜひ中の具をアレンジして作ってみてください。おすすめはピザ味（チーズとケチャップ）です！

1月24日～31日 『学校給食週間』

私たちは毎日給食を食べることができ、その種類もご飯やパン、たまご、肉、魚に豊富な野菜、そして菓物やデザートがつくこともあります。しかし、昔から今のようないろいろな食材を使った給食ではありませんでした。この期間を通じて、給食の歴史をふりかえり、食べ物の大切さや作る人の思いを知り、感謝の気持ちをもって食事をしましょう。

給食の歴史

明治22年

お弁当を持ってこられない家庭の子どもたちのために山形県鶴岡市の忠愛小学校で『おにぎり、焼き魚、漬け物』を出したのが始まりと言われています。

戦後の学校給食

戦争で食べ物がたりなくなってしまったため、中断されていた学校給食が、外国からおくられた脱脂粉乳や小麦粉により、再開しました。