

1月24日～30日は
全国学校給食週間です

学校給食について知ろう!



学校給食の目的はお昼ご飯の提供ではなく、「学校における食育の推進を図ること」にあります。そのため、子どもたちの「心身発達の促進」「食に関する理解と判断力を養う」という役割を果たすことが大切になります。さらに最近では地域の食材利用や学校での食事指導の充実が求められています。

学校給食を作っている「しらおい食育防災センター」に聞いてみよう!

Q. 給食の献立は、いつ考えるの?

A. 食材確保や作業手順の確認のため3カ月前です。1月には、4月分の献立案が完成しています。

Q. センターで作る献立はいくつくらいあるの?

A. 汁物、和え物、炒め物など、おおよそ150献立あります。

Q. 毎日何食分作るの?

A. 学校行事などで毎日食数は変わりますが、約820食です。

Q. 何人で作っているの?

A. 調理員さん15人ほどが朝7時半から作業します。10時半までに完成させ、各学校に配送します。

Q. 一番うれしいことは?

A. 学校からセンターに戻ってきた食缶が空っぽになっている時に、たくさん食べてくれたんだなど、うれしく思います。反対に残っている時は、今度は食材の切り方をもう少し工夫してみようかなど、悩むこともあります。

R3 和風たらこクリームスパゲティ



ふるさと給食もあります!



R2 ほっきごはん

白老町の学校給食予定献立表を見てみよう!

給食の献立表には、材料を細かく記載しています。

現在、町立小中学校で提供可能な食物アレルギー対応給食「卵・乳・山芋・果物」の四つ以外の食品についても、材料が分かるようにするためです。町内の「スーパーくまがい」や「コープさっぽろ（白老店）」が店舗内に献立表を貼ってくれています。晩ご飯のメニューに悩んだ時には参考にするのもいいですね。

日	献立	材 料	日	献立	材 料
1月1日(木)	鶏肉と野菜の炒め物、味噌汁、おにぎり	鶏肉、野菜、味噌、おにぎり	18日(金)	和風たらこクリームスパゲティ	たらこ、クリーム、スパゲティ
2日(金)	豚肉と野菜の炒め物、味噌汁、おにぎり	豚肉、野菜、味噌、おにぎり	19日(月)	ほっきごはん	米、味噌、汁物
5日(日)	鶏肉と野菜の炒め物、味噌汁、おにぎり	鶏肉、野菜、味噌、おにぎり	20日(火)	和風たらこクリームスパゲティ	たらこ、クリーム、スパゲティ

各月の献立表は、町HPから見るができます。



問い合わせ先：しらおい食育防災センター（パクパクしらおい） ☎84-1231

知っておこう アイヌ文化

シケレペ

アシリパ アウク ワ オンカミアンナ=新年を迎えて拝礼しましょう（新年おめでとう）。おいしいミカンを味わいつつ、鏡餅とそれに載せられた小さなミカンを見ると、お正月の到来を実感するものです。ミカンというと、暖かい土地で育つイメージがありますが、ミカンの仲間であるキハダは北海道でも自生し、アイヌ文化にゆかりの深い樹木の一つであります。すでに本誌先月号の「知っておこうアイヌ文化 ヤラチブ」では、キハダの樹皮を利用した舟をご紹介しましたが、キハダの実は、アイヌ語でシケレペ（地域によってさまざまな呼び名がある）と呼ばれます。シケレペはキハダの大木の高い所にある枝先になるため、採取が容易ではなく、霜が降りる前、長い棒に二股の小枝を付けた道具で採取し、乾燥させると緑色から黒色に変化します。試しに、乾燥したシケレペを1粒、噛んでみると、ミカンの風味と苦味があり、生姜や山椒のような香辛料に似ています。アイヌ民族はシケレペを乾燥保存し、喘息や風邪、胃腸の薬として利用したほか、地域や材料によってさまざまな呼び名がある煮物料理、ラタシケペの香りづけとしても水で戻したシケレペを入れます。



白老地方でも、ポツポツと呼ばれるかぼちゃを使ったラタシケペがあり、シケレペを入れることがある

こうしたシケレペの利用法から、長い冬を健康に過ごすためのアイヌ民族の知恵を読み取ること
政策推進課 アイヌ政策推進室 学芸員 森洋輔

問い合わせ先：イオル事務所 チキサニ ☎82-6301