

# 給食だより

令和2年 10月

舞鶴市立中筋小学校

## 10月7日 舞鶴引き揚げの日



昭和20年10月7日に引き揚げ第1船「雲仙丸」が舞鶴に入港しました。その後、昭和33年9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、桟橋で「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。

舞鶴市は、「引き揚げやシベリア抑留の史実」「引揚者を温かく迎え入れた町の歴史」「恒久平和への願い」を、次世代へ継承する取組へと繋いでいくため、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)

## 舞鶴引き揚げの日こんだてが給食に登場します！

昭和33年最後の引揚者にふるまったこんだてを再現しました。

### アジの天ぷら

塩としょうゆで味付けした天ぷら衣で揚げるので何もつけなくてもおいしいです。



10月22日(木)

～こんだて～

麦入りごはん 牛乳

アジの天ぷら

カレー汁

きゅうり漬け

### カレー汁

煮干しのだし、カレー粉、しょうゆ、砂糖で味付けして、米粉でとろみをつけました。甘くてやさしい味わいです。

# 舞鶴援護局でのおもてなし

引揚者は舞鶴港に帰国後、帰国の手続きや故郷へ帰る列車の切符を手配してもらうために、数日間を『舞鶴（地方）引揚援護局』で過ごしていました。

引揚者の多くの方は大変な苦労をされたうえで帰国されたことから、そのことに配慮した食事が提供されていました。ふるまっていた食事の一例を紹介します。

昭和 23 年 昼食

ごはん 漬け物

イワシのつみれ汁



昭和 24 年 夕食

ごはん 漬け物 佃煮

コンビーフのすき焼き 練乳



極度の栄養不足を補うため練乳を加えおかずの味付けも甘めにしていたそうです。

## 引き揚げの日こんだてレシピ (4人分)

### アジの天ぷら

<材料>

- ・アジ 4切れ
- A {
  - ・小麦粉 20g
  - ・塩コショウ 少々
  - ・しょうゆ 4g
- ・揚げ油 適量

<作り方>

- ① アジを三枚におろす。
- ② Aを混ぜ合わせて天ぷら衣を作る。
- ③ アジに天ぷら衣をつけて、油で揚げる。

給食では、舞鶴港で水揚げされたアジを使用します。

### カレー汁

<材料>

- ・牛肉(細切れ) 30g
- ・じゃがいも 120g
- ・玉ねぎ 80g
- ・にんじん 20g
- ・グリーンピース(冷凍又は缶詰) 15g
- ・砂糖 12g
- ・しょうゆ 12g
- ・塩 少々
- ・カレー粉 2g
- ・煮干しだし 600cc
- ・米粉(または片栗粉) 12g
- ・サラダ油 適量

<作り方>

- ① 野菜は短冊切りにする。
- ② 油で牛肉・野菜を炒めて、カレー粉・砂糖・塩も加えてさらにいためる。
- ③ 煮干しだしを加えて(和風顆粒だしを利用してもよい)野菜が煮えたらしょうゆを加え、味を調える。
- ④ 水溶き米粉(かたくり粉に変えてもよい)を加えとろみをつけてグリーンピースを加えて仕上げる。