

＊給食だより＊

1月

今月の目標

給食の歴史について知ろう



明けましておめでとうございます。今年もよろしくお願いします。

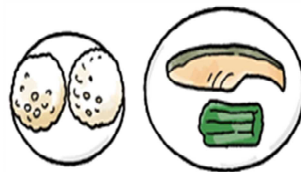
冬休みはいかがでしたか？ 年末年始の楽しさや慌ただしさで、生活リズムが乱れてしまった人はいませんか？ 寒くて起きるのがつらい時期ですが、早寝・早起きをし、朝ご飯を食べて元気に登校しましょう。

今月は全国学校給食週間があります

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて多くの方に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。日本の学校給食の起源は、明治22年に貧困児を対象に昼食を無償で提供したものであるといわれています。献立は、おにぎり、塩さけ、菜の漬物だったそうです。現在の学校給食は、栄養バランスがとれた豊かな献立で、子どもたちの健康や成長を支えています。また、地域の地場産物や食文化なども学ぶことができます。感謝をしながら食べましょう。

明治22年の献立

おにぎり・塩さけ・菜の漬物



若中では、朝の時間に「世界の料理」について給食委員会から発表してもらいます



1月22日（月）は与一君ランチ！！

～与一君ランチメニュー～

- ・ごはん ・牛乳
- ・県産豚肉コロッケ
- ・うどのきんぴら
- ・かんぴょう入りかきたま汁
- ・なっちゃんいちごゼリー JA様より無償で提供いただきました。



県産や市産の食材をたくさん使っています。残さずいただきます。

調理員さんへの給食感謝の会
日頃の感謝の気持ちを伝えました



学校給食では、児童生徒の成長のために肉・魚・卵・大豆や大豆製品を、日々交互に提供しています。週に1度は魚を主菜とした献立としていますが、喜ばれがちな肉料理と比べると、魚料理の日は、残量が多い傾向にあります。魚は、体づくりには欠かせない良質のたんぱく質やカルシウム、さらにマグネシウム・亜鉛などの人間の生命活動に重要なミネラル類が多く含まれている、オススメ食材です。

1月の学校給食も、サバ・ホッケ・ホキ・イワシなど、バリエーション豊富です。ぜひ、ご家庭でも、給食の魚料理のことを、話題に触れてください。