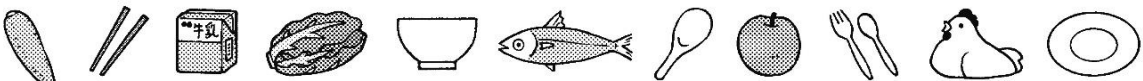
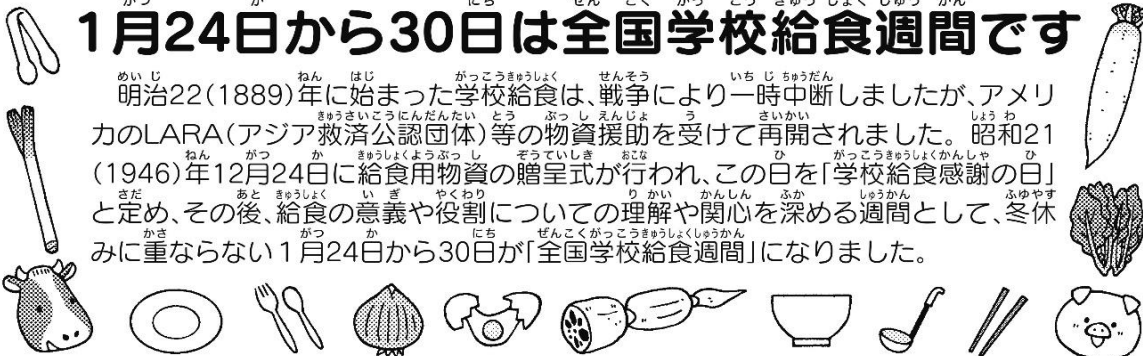


あけましておめでとうございます。新しい1年が始まりました。今年も力を合わせて、安心・安全でおいしい給食作りに取り組んでまいりますので、どうぞよろしくお願ひ申し上げます。



1月24日から30日は全国学校給食週間です

明治22(1889)年に始まった学校給食は、戦争により一時中断しましたが、アメリカのLARA(アジア救済公認団体)等の物資援助を受けて再開されました。昭和21(1946)年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」と定め、その後、給食の意義や役割についての理解や関心を深める週間として、冬休みに重ならない1月24日から30日が「全国学校給食週間」になりました。

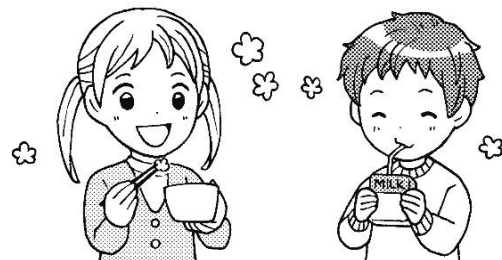
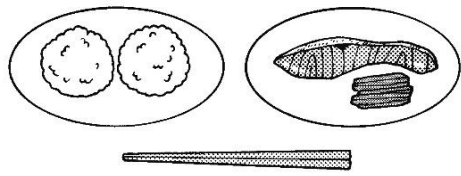


学校給食の始まり

学校給食は、明治22(1889)年、山形県の忠愛小学校で、家が貧しい子どもたちへ、無償で昼食を出したのが始まりとされています。当時の献立は塩さけ、おにぎり、漬物といわれます。それから全国各地に広まっていきました。

給食はおいしい教材！

給食はおいしい食事での体の成長を支えるだけでなく、みなさんが栄養素の知識や望ましい食生活や食事のマナーなどを身につけたり、行事食や郷土食を通して、地域の文化や伝統を学んだりすることができる教材でもあります。



できているかな？正しいマスクのつけ方・外し方

つけ方 手を洗ってからつけます

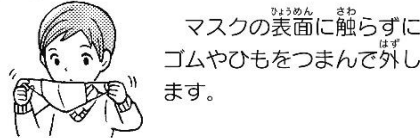


鼻と口の両方をしっかり覆う。



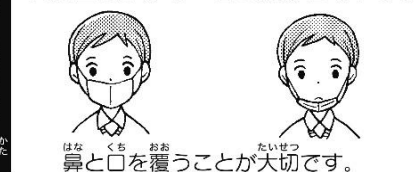
ゴムやひもを耳に掛ける。隙間がないように鼻まで覆う。

外し方 外した後は手を洗います



マスクの表面に触らずにゴムやひもをつまんで外します。

よく覚えておこう！



鼻が出ています 口と鼻が出ています
鼻と口を覆うことが大切です。

★1月の献立から★

給食週間のメニューをご紹介します

★ビスキュイパン(25日)

昭和25年(1950年)頃からパン給食が開始しました。昔は大きなコッペパンなどでしたが、今ではさまざまな調理パンを出しています。パンの質も格段に上がり食べやすくなりました。

今月はメロンパンの生地のような丸パンにのせたビスキュイパンが出ます。

★くじらの東煮(26日)

戦後に登場し、昭和50年頃まで給食の定番だったくじらが登場します。揚げたくじらに甘辛だれをからめて出します。

★フェイジョアダ(27日)

ブラジルの定番料理です。豚肉や牛肉と豆と野菜で塩とハーブで煮込みます。ごはんと一緒にいただきます。

★カレーライス(28日)

昭和52年頃から米飯給食が開始され、カレーシチューからカレーライスに変化しました。それまでの主食はパンでした。

★みそラーメン(29日)

リクエストメニュー第2位！具たくさん野菜にとりガラと豚骨、野菜でしっかりだしをとっているの、コクがあり体の芯まで温まります。

メダイミンチを無償でいただけることになりました!!

東京都の水産物がコロナ禍で外食需要の減少に伴い、流通量の減少、単価の下落などがあり、国からの緊急対策事業として、東京都八丈島の「メダイミンチ」を学校給食へ無償提供していただくことになりました。21(木)に「メダイのさんが焼き」として給食に出ます！なかなか食べられない地物のメダイですので、味わっていただきましょう！

クイズ

七草がゆに入れるすすなって何？

- ①ねぎ
- ②かぶ
- ③ほうれんそう



七草がゆは、1月7日の朝に春の七草が入ったかゆを食べて無病息災を祈る行事です。春の七草は、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すすな、すすしろ。「すすな」はかぶのことで、古くから食べられていた野菜のひとつです。また、「すすしろ」はだいこんのことです。