



給食だより



あけましておめでとうございます。新しい一年の始まりです。また、1月24日（水）から30日（火）は全国学校給食週間です。みなさんの体と心の成長を支えている給食について考えてみましょう！

今月の給食目標

食事と健康について考えよう

全国学校給食週間とは

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理解と関心を高め、より一層の充実を図ることを目的として定められました。

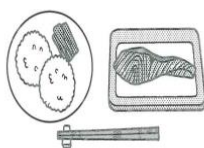
学校給食は、戦争により中断していましたが、アメリカのLARA（アジア救済公認団体）等の物資援助で再開されました。昭和21年12月24日に給食物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」と定め、後に冬休みと重ならない1か月後の1月24日～30日が「全国学校給食週間」となりました。



知っていますか？

学校給食の始まり

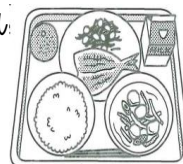
学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で家が貧しい子どもたちへ、無償で昼食を出したのが始まりといわれています。当時の献立は塩さけ、おにぎり、漬物などが出されたといわれています。



給食はおいしい生きた教材

学校給食は、栄養バランスのとれた献立でみなさんの心身の成長を支えるだけではなく、体に必要な栄養素や、バランスのとれた食生活の大切さや、感謝の心などを学ぶことができる

「生きた教材」です。おいしい給食を食べてしっかりと学びましょう！



1月11日（木）は

鏡開きです！

年神様へお供えしていた鏡もちを、おしるこなどにして食べる日です。鏡もちはお供えものなので刃物で切ることをさけて、木づちなどで、もちを小さく割ります。

ところかわればお雑煮かわる？！

お正月に食べるお雑煮ですが、地域によって、家庭によって、味つけ、もちの形、食材などが異なります。大きくわけて東日本では焼いた四角いもちにすまし汁仕立て、関西では焼かない丸いもちにみそ仕立てが多いといわれますが、あんの入ったもちを入れる地域やもちを入れないお雑煮を食べる地域もあります。

また家庭によっても違いがあります。みなさんの食べているお雑煮はどんなお雑煮ですか？

