

給食だより

平成30年1月
学校



1月の目標

給食に感謝しよう
丈夫な体を作ろう



あけましておめでとうございます。
お正月は、新しい年が迎えられることに感謝し、その年の豊作と家族の健康を願う行事です。新しい年になり、学年末や卒業シーズンに向かって新しい日々が続きます。
毎日寒いですが、バランスよく食べて風邪に負けない丈夫な体を作りましょう。



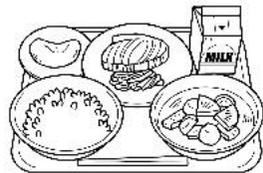
1月24日から30日は全国学校給食週間です！

★給食についてもう一度考えてみよう★

学校給食週間は学校給食の意義や役割について、理解と関心を深め、学校給食の充実発展を図ることを目的としています。さて、みなさんが学校で食べている「給食」ですが、「いつ」、「どこで」、「どんな目的で」、「どのようにして」始まったのかご存知ですか？

学校給食は、明治22年に山形県の小学校でお弁当を持っていくことができない子どもたちへ、小学校を建てたお坊さんが、おにぎり・焼き魚・漬け物といった昼食を出したのが始まりとされています。しかし、第2次世界大戦による食料不足のため、給食が続けられないところが多くなりました。

昭和20年に戦争は終わりましたが、食料不足は続いており、その頃の小学6年生の子どもの体格は、今の4年生の子どものと同じくらいでした。



給食に感謝して 食べましょう
(1/24~30 全国学校給食週間)

・給食を作っている人や農家の人などに感謝ひまひょう

・自然の恵み（太陽の光や水など）に感謝ひまひょう

・当番や係の人に協力し、楽しい給食にひまひょう

このことから、昭和21年に、国から「学校給食実施の普及奨励について」の通知がだされ、12月24日、東京・神奈川・千葉で学校給食が再開されました。そして、この日を『給食感謝の日』とし、休みをさけて1月24日～1月30日が『給食週間の日』となりました。

昭和27年、小麦粉に対する半額国庫補助が開始され、全国すべての小学校を対象に完全給食がはじまり、昭和29年には、子どもたちの栄養補給や学校生活を豊かにすることなどを目的に、「学校給食法」が施行され、今の学校給食の形となりました。

現在の本市の学校給食は、保護者の皆様に負担していただいている給食費で食材料費を賄い、それ以外の調理員の人件費、調理場の設置修繕費、水道光熱費等は市が負担することで成り立っています。

＜おせち料理に込められた意味や願い＞

一の重

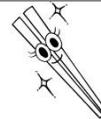
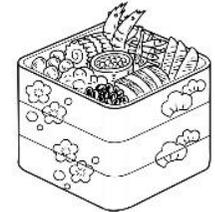
- ◆黒豆…マメ（健康）に暮らせるように
- ◆数の子…子宝に恵まれるように
- ◆田作り…豊作になるように

二の重

- ◆紅白かまぼこ…「日の出」のように新しい門出を祝う
- ◆紅白なます…人参を紅色、大根を白色としてめでたさを表現
- ◆さんとん…財産に恵まれるように
- ◆昆布巻き…「よろこぶ」の語呂合わせ
- ◆伊達巻…知恵が増え文化が発展するように

三の重

- ◆エビ…長生きするように
- ◆与の重
- ◆レンコン…将来の見通しが良くなるように



正しいはしの使い方 マナー違反に要注意！！

みなさんは、はしを正しく持っていますか？正しく持って上手に使えると、料理を切ったり、はさんだりなど、さまざまな使い方ができ、食べやすいだけでなく、見た目も美しく他の人にも良い印象を与えます。

また、おかずをはしでさす「さしばし」やあれこれ迷う「迷いばし」、器をはしで寄せる「寄せばし」、おかずを探る「探りばし」、はしをくわえる「くわえばし」、はしからはしへ渡す「はし渡し」などは、マナー違反になるので注意しましょう。

意識して美しい食べ方に挑戦しましょう。

 さしばし	 迷いばし
 寄せばし	 探りばし
 くわえばし	 はし渡し

給食で

★今月の献立には

干しいもいりかきあげが登場します！！



茨城県は白菜の生産量が全国1位です。冬が旬の白菜は、寒くなって霜に当たると、甘みが出て美味しくなります。

ビタミンCが多く、かぜ予防や免疫力を高める働きがあります。また、カリウムやカルシウム、マグネシウムなどのミネラルも豊富です。さらに食物せんいも多いため、おなかの調子を整えてくれます。

茨城県は干しいもの生産量が全国第1位です。日本の干しいもの約8割以上を生産しています。主な産地は、ひたちなか市、東海村などです。冬の天日で乾燥させて作る干しいものは、甘みが増して人気があります。

干すことによって栄養価が高くなり、おなかの調子をととのえてくれる食物繊維、体のむくみを取ってくれるカリウムが豊富に含まれています。