



新しい年を迎え、すがすがしい気持ちで毎日をお過ごしのことと思います。充実した生活を送るために、健康であることが大切です。本年も子どもたちの健やかな体づくりのため、安全でおいしく栄養豊富な給食づくりに努めてまいります。よろしくお願ひいたします。

1月24日は「学校給食記念日」です



文部科学省では毎年、1月24日から30日までの一週間を「全国学校給食週間」としています。

明治22年、山形県鶴岡市で弁当を持ってこられない子どものために、おにぎりと簡単なおかずを出したことが、日本の給食の始まりといわれています。

その後、第二次世界大戦で中断されたのち、昭和21年12月24日、アメリカのNGO団体の「ララ」から東京、神奈川、千葉に給食物資が贈呈され、学校給食が再開されました。

現在、この日は多くの学校が冬季休業中で給食の提供がないので、一ヶ月後の1月24日を学校給食記念日としています。その後、昭和24年からはユニセフの援助も加わり、外国からの支援は昭和39年まで続きました。

戦後の食糧難の時代から栄養状態の改善、食糧支援から再開されたころの学校給食から60年以上が過ぎました。現在の学校給食には、子どもたちの栄養状態の改善だけにとどまらず、大切な教育の一環として、大きな期待が寄せられています。

心も体も大きく成長する時に、給食を毎日しっかりと食べていくことの積み重ねが、生涯にわたる健康的な生活の礎になっていくことは間違いません。

安全で栄養的にも満たされている日本の学校給食は、今、全世界から注目される制度になっています。



全国学校給食週間に合わせて郷土料理が出ます！

1月25日（木） 北海道の郷土料理

鮭のちゃんちゃん焼き：漁師が漁の終わりにちゃんちゃん（ちゃつちやと）と手軽に作るから、ちゃんこ鍋のように材料に何を入れてもおいしくできてしまうから、お父ちゃんがつくるからちゃんちゃん焼きなど名前の由来はいくつかあります。

どさんこ汁：じゃがいも、とうもろこしなど北海道で多く生産されている食材
フルーツ杏仁：北海道で数多く飼育されている乳牛からとられた牛乳を使用

1月29日（月） 愛知県の郷土料理

味噌カツ丼：名古屋市で有名な料理。名古屋ではハ丁味噌を使った料理が多くあります。

れんこん・とうがん：愛媛県で多く生産されている食材

1月30日（火） 千葉県の郷土料理

いわしのさんが焼き：さんがとはねぎ、しょうが、味噌をませたいわしやあじのたたきを貝殻に詰めて直火で焼く料理です。外房の郷土料理です。

のり・ピーナッツ・菜の花・こまつな・大根・かぶ：千葉県で多く生産されている食材

みんなわかるかな？～えいようしのせんせいからのクイズ～

冬おいしくなる野菜にはほうれん草、ねぎ、はくさい、だいこんなどがあります。冬野菜は、

どういうところで青つとおいしくなるのでしょうか？

- ① あたたかいところ
- ② さむくてしもがおりるところ
- ③ 白かけ

