

1月 給食だより



令和3年度
松戸市立古ヶ崎小学校
令和4年1月13日

新学期がスタートし、学校の生活リズムに慣れてきたころではないでしょうか。

今月24日～30日までは【全国学校給食週間】です。いつも食べている給食に

目を向けて、給食の役割や給食時間の過ごし方について考えてみましょう。

今年も、みなさんがたのしい給食の時間を過ごせるよう、給食室一同がんばります！

★おうちの方へ★ (12月から引き続きのお願いです。)

全国的に、感染性胃腸炎が流行しています。

お腹が痛い・下痢をしている・気持ちが悪い(吐き気がする)などの症状が見られましたら、登校させないよう引き続きご協力をお願いいたします。

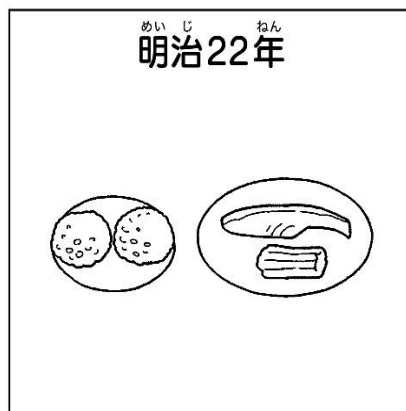


現在の給食は、健康の増進(元気になる)だけではなく、

“食に関する正しい知識”と“望ましい食習慣”を身につけるための

役割を担っています。昔の給食との違いは何でしょう？

→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→



明治22年
おにぎり・塩さけ・
菜の漬物



昭和22年
ミルク(脱脂粉乳)・
トマトシチュー



昭和25年
コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・
ポタージュスープ・コロケ・
せんキャベツ・マーガリン



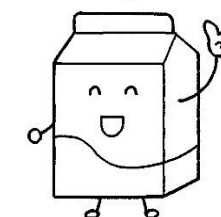
昭和40年
ソフトめんのカレーあん
かけ・牛乳・甘酢あえ・
果物(黄桃)・チーズ



昭和52年
カレーライス・牛乳・塩もみ・
果物(バナナ)・スープ

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。

今の給食とくらべたり、ご家庭で給食の思い出を話したりしてみませんか？



◆◆◆ 給食使用予定食材 産地表 (1月) ◆◆◆

しょうが	宮崎、高知	じゃがいも	北海道	だいこん	千葉
にんにく	青森	こまつな	千葉、茨城	ごぼう	青森
キャベツ	千葉、愛知	しめじ	長野	みかん	佐賀
にんじん	千葉	きゅうり	千葉、茨城	ぶたにく	茨城
たまねぎ	北海道	ながねぎ	千葉	とりにく	岩手



給食はおいしく食べられる教材です!

子どもたちは、学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴を学んだり、教科で学んだことに関連した食品や料理を食べて、学習内容を確認したりすることができます。どのような献立があるのかを献立表を見て確認してみましょう。

