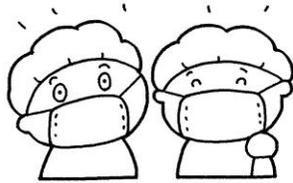


1月 給食だより



令和5年度
神戸市立古ヶ崎小学校
令和6年1月10日

新しい年を迎えました。みなさんはどんな冬休みをすごして
ましたか？ さて、1月24日から1月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、給食の役割に
ついて考えてみましょう。



給食が始まったのはいつから？

日本の学校給食は、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校に
おいて、明治22年に無償で始まったとされています。そ
の目的は、貧困児を救うためのものでした。

給食に牛乳が出るのはどうして？

成長期に骨量を高めることは、骨づくりや骨粗しょう
症予防のために重要です。牛乳はカルシウムを豊富に含
み、吸収率も優れているため給食に出されているのです。

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。

☆旬の食材を味わおう☆



1月7日「人日の節句」に、無病息災を願って「七草がゆ」を食べる風習があります。
「春の七草」、全部言えるかな？

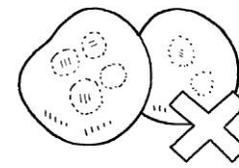
せり・なずな・こぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな(かぶ)・すずしろ(だいこん)

冬に多い ノロウイルス

ノロウイルスによる食中毒は冬に多発し、おう吐や下痢などの症状があります。
感染者によって直接または間接的に汚染された食品や、加熱不十分な食品を食べることで感染します。しっかりと手洗いを行って予防しましょう。

Q. かびを取り除けばもちを食べてもよい？

A. もちに生えたかびは、目に見える部分だけを取り除いても、目に見えないかびが生えている可能性があります。食品にかびが生えてしまったら、食べずに捨てましょう。
本来は、かびが生えないように、適切に保存して食べることが大切です。



衛生管理のプロ

