

新年明けましておめでとうございます。冬休み中は生活リズムが乱れがちだったことと思いますが、みなさんはどのように過ごしましたか。新しい年になり、3学期が始まります。規則正しい生活を取り戻し、元気に登校しましょう。

## 1月の給食目標

## 給食の準備・片付けを工夫しよう

給食の時間も授業と同じように限られた時間です。手洗い、身じたく、配膳等は15分、食事時間は20分、後片付け等は10分となっています。クラスのみんなで協力し合って給食の準備・片付けを行いましょう。

## 1月24日～30日は 学校給食週間です

### 昔の給食の様子



大きなコッパパンと  
ミルクと1しゅるい  
のおかずでした。

校長先生・教頭先生に  
子どもの頃の  
給食のお話をきい  
てみましょう！



ミルク給食は脱脂粉乳をお湯でといたものです。家からお弁当を持ってきて、昼は保護者の方々が、温かいみそ汁を学校で作っていました。その後、栄養士・調理員・児童のお母さんなどが、交代で給食を作っていたそうです。

校長先生は小学校2年生まで脱脂粉乳を飲んでいたという思い出があるそうです。

## ～ 今月の地産地消 ～

日光市の野口地区で生産されている伝統野菜です。別名「水掛菜（みずかけな）」ともいいます。冬の寒さから野口菜を守るために湧き水を流し込んで栽培するのが特徴です。

ビタミン・ミネラルが豊富で、カルシウムはほうれん草の2倍です。



## ～ 学校給食週間献立紹介 ～

24日～30日の給食は全国各地の「郷土料理」を給食で提供する予定です。

- ★24日：鹿児島県 鶏飯(けいはん)・きびなご・ぼんかん
- ★27日：北海道 鮭ちゃんちゃん焼き・どさん子汁
- ★28日：宮崎県 チキン南蛮・日向夏ゼリー
- ★29日：東京都 深川丹
- ★30日：栃木県 野口菜のおひたし・かんぴょう汁 等