

# 給食だより

## 〇今月の給食目標〇

かんしゃしてたべよう。

低・こころのこもったあいさつをしよう。

中・心のこもったあいさつをしよう。

高・真心をこめて感謝のあいさつをしよう。

新年明けましておめでとうございます。冬休みは、楽しく過ごせましたか？  
いよいよ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24日～30日は学校給食週間です

◎学校給食週間にあわせ、日光市では、全国各地の献立を実施します。

- 24日：鶏飯 きびなごごまフライ ぼんかん（鹿児島県）
- 27日：ごはん 栃木県産豚肉の野口菜のおひたし 干瓢のかき玉汁 とちまるマフィン（栃木県）
- 28日：深川丼 ひじき入り玉子焼き みそ汁（東京都）
- 29日：ミルクパン チキン南蛮 ブロッコリーのごまあえ 肉団子と白菜のソフ 日向夏ゼリー（宮崎県）
- 30日：ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き いそかおりあえ どんこ汁 牛乳プリン（北海道）

### 昔の給食の様子



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くださいました。



大きなコッペパンでした。パンとミルク  
とおかずが1しゅるいでした。



## ～今月の地産地消食材 のぐちな～

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」  
とも呼ばれています。冬の寒さから野口菜を守るため、11月からうねの間に  
湧き水を流し込んで栽培するのが特徴で、12月下旬から3月ごろ収穫します。  
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。

