

給食だより

〇今月の給食目標〇

ぎょうぎよくたべよう。

低・よいしせいでたべよう。

中・よいしせいでたべよう。

高・よい姿勢で、礼儀正しく食べよう。

いちねん けい がんたん 一年の計は元旦にあり。ことしいちねん けんこう す 今年一年、健康に過ごせるように食生活も見直してみよう。きゅうしょくしつ まいにち きゅうしょく ていきょう 給食室でも、毎日おいしい給食が提供できるよう努力していきたいと思ひます。どうぞよろしくお願ひします。

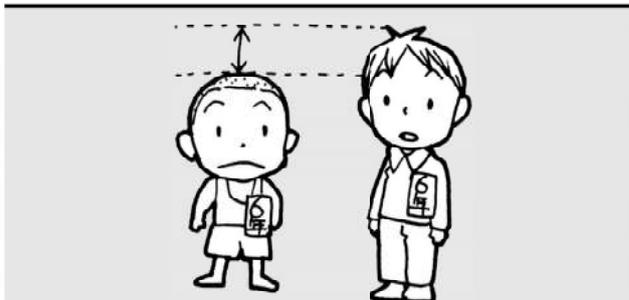
がっこうきゅうしょくしゅうかん 1月24日~30日は学校給食週間です

みなさんが毎日食べている給食は、今から120年以上も前に山形県の小学校でお弁当を持ってこることができない子供たちに、おにぎりとおかずを食べさせたことから始まりました。

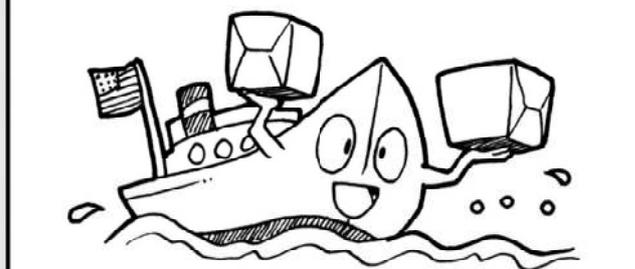
がっこうきゅうしょくしゅうかん
学校給食週間って
知ってる??



いま ねん まえ にほん せんそう お 今から70年くらい前、日本は戦争が終わったばかりで食料が不足し、みんなおなかを空かせていました。



そのころの小学校6年生は、今の4年生くらいのからだの大きさでした。



にほん こども ようす み ほかに だっしふんにゅう 日本の子供たちの様子を見て、他の国から脱脂粉乳や缶詰などが送られてきて昭和21年12月24日に給食を再開することができるようになりました。



たくさんの人たちの温かい気持ちに感謝し、このことを忘れることがないように「給食記念日」が設けられました。給食が再開された12月24日はちょうど冬休みにあたってしまつたため、1か月後の1月24日を『学校給食記念日』この日から1週間を『学校給食週間』としました。



~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月ごろに収穫します。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。

