

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。

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。

〇全国学校給食週間です〇

1月24日～30日は、全国学校給食週間です。学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で行われたのがはじまりです。学校給食を毎日食べられることに感謝しましょう。



学校給食 はじめて物語

明治22年

貧しい家庭の子どもたちは、子守で学校に行けなかったり、弁当を持参できなかったりしました。

雨の日も風の日も

佐藤山さんというお坊さんが中心となって、托鉢をしてお金を集め、給食費にあてました。

学校給食の始まり

忠愛小学校では、給食が食べられるので、貧しい子どもたちも学校で食べるようになりました。

わしよく た 和食を食べよう

わしよくぶんか 和食文化は、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。



みなさんの家では、和食を毎日食べていますか？

ごはんと汁ものに、おかずを合わせるこんだては、日本で食べつがれてきた食事です。この食文化を大切にしましょう。

とちぎのいちごが 給食にでます

1月19日にJA栃木県中央会JAグループ栃木に担い手サポートセンターから栃木県産いちごの無償提供があります。

栃木県は全国1、2位を争ういちごの生産地です。

とれたてのいちごを味わってみましょう。



～ 今月の地産地消食材 野口菜 ～

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倍もあります。

