

# 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。

一年の計は元旦にあり。今年一年、健康に過ごせるように食生活も見直してみましょう。  
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。

## 1月24日～30日は学校給食週間です！

毎年1月24日～30日は学校給食週間として定められています。これを機会に学校給食の歴史や献立などを振り返ってみましょう。



明治二十二年



おにぎり・焼き魚・つけ物

給食の始まりは、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校でお弁当を持ってこれない子どものために出したのが始まりといわれています。

昭和二十一年



脱脂粉乳・みそ汁

戦後の食糧難の中、東京、神奈川、千葉県の学校で試験的に給食が開始、翌年うき贈食料品により、学校給食が実施されました。

昭和二十七年



コッパン・脱脂粉乳・鯨肉の竜田揚げ  
千切りキャベツ・ジャム

全国すべての小学校を対象に完全給食が始まりました。昭和29年には、「学校給食法」が施行され給食は教育の一環として位置づけられました。

現代



ごはん・牛乳・から揚げ・みそ汁  
サラダ・デザート

学校給食は食に関する指導の教材として用いられ、地場産物の活用、郷土料理や伝統料理が献立に積極的に導入されています。

※今月の23日～30日までは、学校給食週間特別献立となっています。



## ～今月の食材：ぶたにく～



今月の食材は、日光市で作られた豚肉です。豚肉には、たんぱく質やビタミンB1が豊富に含まれています。たんぱく質は、筋肉や血液、臓器などの組織を作ります。特に成長期には、丈夫な体を作るために大切な栄養素です。また、ビタミンB1はエネルギーを作るときに必要なビタミンです。