

給食だより

〇今月の給食目標〇

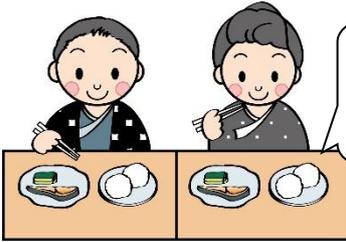
ぎょうぎよくたべよう。
低・よいしせいでたべよう。
中・よいしせいでたべよう。
高・よい姿勢で、礼儀正しく食べよう。

◆1月24日～30日は全国学校給食週間です◆

毎年1月24日～30日は、全国学校給食週間です。これは、日本全国で学校給食の意義や役割について考え、理解や関心を深める週間です。今年も学校給食週間に特別献立を実施します。

【給食の歴史を見てみよう！】

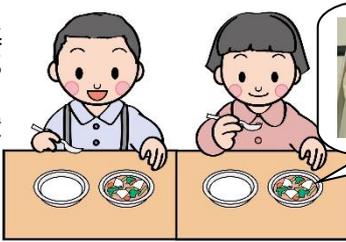
明治22年



おにぎり・焼き魚・漬物

学校給食は、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ご飯が始まりといわれています。

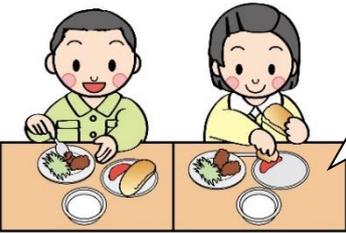
昭和21年



脱脂粉乳・みそ汁

戦後の食糧難の中、東京、神奈川、千葉県で試験的に給食を開始、翌年、ララ寄贈食料品により、学校給食が再開されました。

昭和27年



コッペパン・ジャム・脱脂粉乳・鯨肉の竜田揚げ・せんきゃぼ

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



ご飯・牛乳・から揚げ・みそ汁・サラダ

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。

～学校給食週間特別献立～

今年の学校給食週間特別献立は、県から発行されている「学校給食レシピ集」を参考に、県内の各市で出されている献立を取り入れました。

24日(金)は、那須烏山市の「巻狩汁」、28日(火)は、下野市の「かんぴょうの中華風スープ」

29日(水)は、鹿沼市の「インド煮」です。

27日(月)は、昭和20年ごろの給食、30日(木)は、栃木県の食材を使用した給食です。

～今月の地産地消費材 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。

