

令和3年 1月号

日光市立大沢小学校

給食だよい

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。

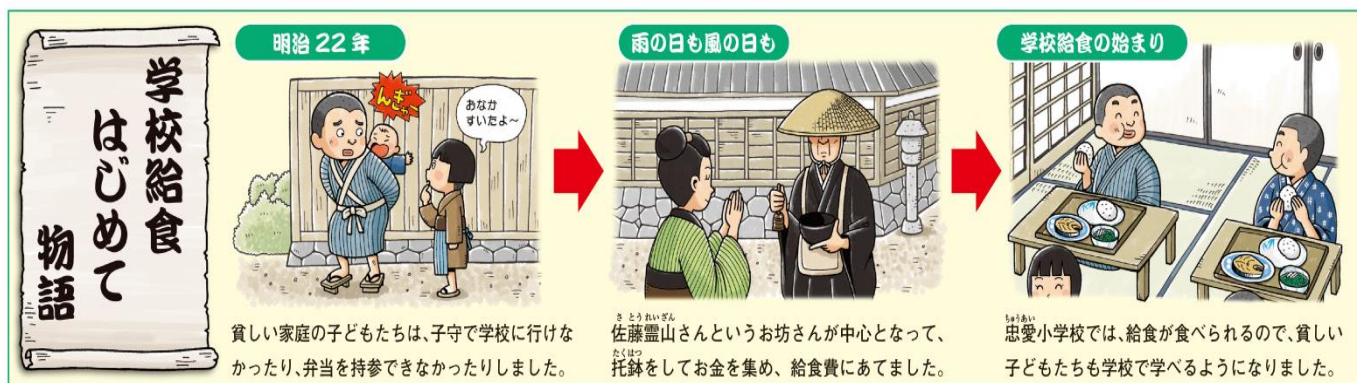
中・よいしせいでたべよう。

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。

◆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。日本の学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校において貧困児童を救うために提供されたことが始まりといわれています。この機会に学校給食の歴史や献立を振り返って、学校給食を毎日食べられることに感謝しましょう。



今年の学校給食週間特別献立(25日～29日まで)は、栃木県の各地域で出されている献立や、県産農畜産物の地産地消推進を目的とする無償提供食材を使った献立を取り入れました。

◆25日(月)いも入り焼きそば: 栃木市ではじゃがいもが入っている焼きそばが定番で、給食でもじゃがいもを入れた焼きそばが出ます。今回は揚げたじゃがいもを入れました。

◆26日(火)とんかつ、ニコニコ汁: 県産の豚肉を使った大きくてサクサクの手作りとんかつと、今月の地産地消食材の日光市産野口菜を使ったニコニコ汁です。

◆27日(水)ヤシオマスたまり醤油焼き: 【ヤシオマス無償提供】たまり醤油に漬けた“プレミアムヤシオマス”です。『地産地消元気アップ水産物給食推進事業』です。

◆28日(木)「かんぴょうの中華風スーフ」: 下野市の給食メニューです。生産地ならではのかんぴょうを加工する前の「ふくべ」をそのまま料理します。今回はかんぴょうを使用しました。

◆29日(金)ハッシュドビーフ: 【牛肉無償提供】給食を通して栃木和牛のおいしさや魅力を伝える『地産地消元気アップ牛肉給食推進事業』です。



～ 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。

