

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。

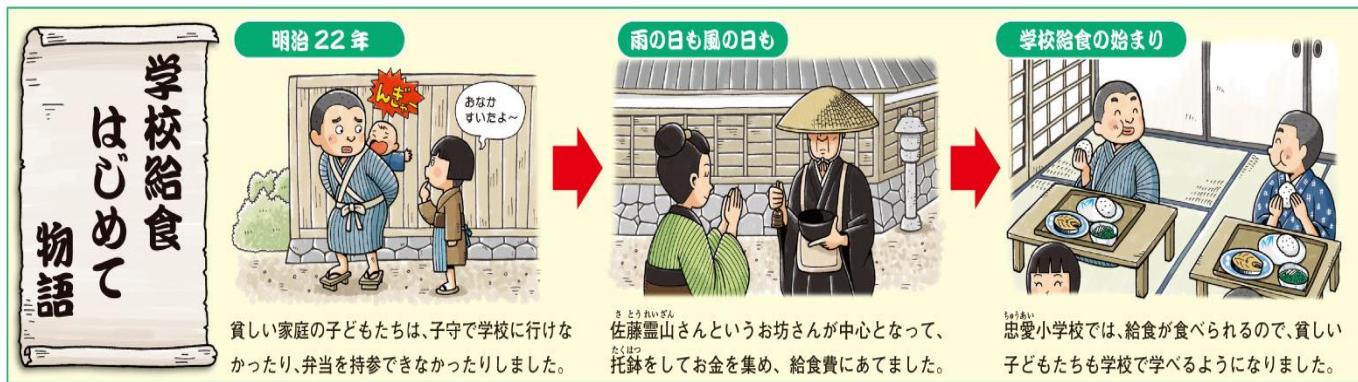
中・よいしせいでたべよう。

高・よい姿勢で、礼儀正しく食べよう。

みなさんはどんな正月をすごしましたか。正月は、おせち料理や雑煮など伝統的な行事食がたくさんあります。食べすぎてしまったり、生活のリズムが乱れてしまったりという人はいませんか？まだまだ寒い日が続き、布団からなかなか出られなくなる季節ですが、早寝・早起きを心がけましょう。

◆1月24日～30日は全国学校給食週間です◆

日本の学校給食は、山形県の私立忠愛小学校において貧困児を救うために提供されたことが始まりとされています。この機会に学校給食の歴史や献立を振り返ってみましょう。



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学べるようになりました。

にほんかくち 日本各地の郷土料理

きょうどりょうり

今年の給食週間は、
日本各地の料理を実施します

○味噌煮込みうどん（愛知県）…ハ丁味噌仕立ての汁に生麵を入れて土鍋で煮込んだ料理です。

○いなむどうち（沖縄県）…お祝い事の際に出される豚汁のようになります。

○すいとん・おにぎり…明治22年に給食が始まった当時の献立です。

○ざくざく煮（福島県）…「小判がザクザク」の商売繁盛と「農作物がザクザク」の豊作を願った料理です。

○雷汁（栃木県）…油をひいて豆腐を炒める時の音が雷のようなのでこの名前がつきました。

とちぎのいちごが 給食にでます

きゅうしょく

今年も、JA栃木県中央会JAグループ栃木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。そ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～

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「水掛け菜」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。

