

きゅうしょくだより 1月号



あけましておめでとうございます。早いもので、1年のまとめの3学期が始まりました。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い、給食では「黙食」を徹底するなど、感染予防に努めましょう。



今月使用予定の地元食材

米・しゅんぎく・あじみ菜・ほうれん草
大根・紅くるり大根・キャベツ・白菜・オレンジ白菜
ねぎ・長ネギ・水菜・人参・金時人参



1月はたくさんの種類の地元野菜を使います。

オレンジ白菜や紅くるり大根、金時人参などのカラフルな野菜が、色々な給食に登場するので楽しみにしててくださいね。

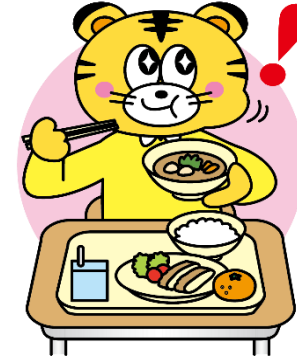
わかやまけん

和歌山県から「サバ」をいただきます！



和歌山県は海に囲まれているので、たくさんの魚がとれます。県内の各地で、サバを使った料理が食べられる食文化があります。「柿の葉ずし」や「なれずし」には、サバが使われていますね。サバ、くじら、みかん、ジビエなど、和歌山県は海の幸、里の幸、山の幸に恵まれています。また、これらの恵みは地域の暮らしや文化と昔から関わっています。

苦手なものにも「トライ」しよう！



皆さんは、給食で苦手な食べ物が出たら、どうしていますか？ 全く手を付かずに残している人もいるかもしれませんが、ひと口でいいので食べてみてください。初めは苦手でも、食べ慣れることでだんだんおいしく感じるようになっていきます。また、味覚は成長とともに変わっていくので、苦手だと思っていたものでも、食べてみたらおいしかったということもあります。小さいころから、さまざまな味の経験を積むことで、豊かな味覚が育ちます。今年「寅年」、苦手な食べ物にもぜひ「トライ」してみてくださいね！



1月24日～30日は「全国学校給食週間」

日本の学校給食は、明治時代に始まり全国に広まっていきました。その後、第二次世界大戦で中断されました。戦後、海外からの救援物資で再開された学校給食は、栄養が不足しがちだった多くの子どもたちの命を救いました。当時の気持ちを忘れず、学校給食の大切さをあらためて考えるために設けられたのが「全国学校給食週間」です。この機会に、学校給食の歴史を調べたり、自分の食生活を振り返ったりしましょう。

全国学校給食週間は
はじまります！

