



こんげつ 今月のテーマ...感謝して食べよう

Table with 5 columns (Sun-Fri) and 4 rows (Menu, Ingredients, Energy, Protein). Includes items like 春雨サラダ, 鏡開き献立, 大豆とハムのマリネ, etc.

☆☆23日(月)~27日(金) 全国学校給食週間☆☆ ~全国のおいしいもの・郷土料理めぐり 給食で日本を旅しよう~

Table with 5 columns (九州, 中国・四国, 近畿, 関東・中部, 北海道・東北) and 4 rows (Menu, Ingredients, Energy, Protein). Includes items like 鶏肉のワインソースかけ, 小松菜サラダ, etc.

Map of Japan with callouts for regional products: いか(山口), 太平燕(熊本), ニンジン(沖縄), トマト(岡山), レモン(広島), チキン南蛮(宮崎), せんべい汁(青森), 西京焼き(京都), 官野汁(奈良), 梅(和歌山), 官野汁(奈良), ぎょうざ(栃木), ポテト(北海道), たまねぎ(長野), 小松菜(東京).

Table with 3 columns (30日, 31日, 食育の日) and 4 rows (Menu, Ingredients, Energy, Protein). Includes items like チャブチェ, カップヨーグルト, 副菜, etc.

食育の日! 旬(しゅん)のお野菜いただきます!

今月のしゅんのお野菜は、小松菜です。小松菜は一年を通して栽培されるお野菜ですが、しゅんは冬で、寒さに強く冷たい霜にあたると甘みが増しておいしくなります。




かんしゃ た 感謝して食べよう

私たちは食べることでエネルギーや栄養素を取り入れて、生きています。食べることは、ほかの生き物たちの命をいただくことであり、生命のつながりによって成り立っています。食べ物を大切にして、感謝の心を持って食べましょう。

給食はたくさんの人に
支えられている

みなさんが食べている給食は、たくさんの人たちがかかわってつくられています。食材を育てたりとったりする生産者や食べ物を運ぶ運送業者、献立を考える栄養士、献立をもとに調理をする調理員などの働きによって給食は支えられているのです。




食材は動植物の命

私たちは、毎日さまざまな食材を食べています。米や魚、肉、野菜やきのこ、果物などは、もともとは動物や植物たちの命です。つまり、食べるということは命をいただくということなのです。

いただいた命は無駄にしないようにしましょう。食べられることや動植物への感謝の気持ちを持って、調理したり、食べたりすることが大切です。



感謝を込めていただきます！ ごちそうさま！



食事の前後のあいさつには、食べ物の命をいただくことや、食事をつくるためにかかわった人々への感謝の気持ちが込められています。心を込めてあいさつをしましょう。



・・・1月24日～1月30日は全国学校給食週間です・・・

学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。

全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めるための1週間です。青海町共同調理場では1月23日（月）～27日（金）の5日間、学校給食週間を実施します。今年のテーマは、～全国のおいしいもの・郷土料理めぐり 給食で日本を旅しよう～です。給食を食べて、日本各地の特徴を学びましょう。



給食が始まったのはいつから？

日本の学校給食は、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校において、明治22年に無償で始まったとされています。その目的は、貧困児を救うためのものでした。

給食に牛乳が出るのはどうして？

成長期に骨量が高めることは、骨づくりや骨粗しょう症予防のために重要です。牛乳はカルシウムを豊富に含み、吸収率も優れているため給食に出されているのです。