



新しい年が始まりました。
毎日の食生活を大切にして、この1年も健康で元気に過ごしましょう。
今年も安心・安全でおいしい給食を提供できるよう、給食室一丸となって作業していきます。
これからも学校給食へのご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。

1/24~30☆学校給食週間

日本の学校給食は、1889（明治22）年に山形県鶴岡市の小学校で、お弁当を持ってこられない児童に「おにぎり、焼き魚、漬物」を用意したのがはじまりです。

給食がはじまった当初は食べ物が不足していたため、児童の栄養補給が第一の目的でしたが、今日では栄養補給もさることながら、食事を通して「人間関係の形成」や「マナーの体得」、「地域に根ざした給食」などへと役割も変化してきています。

学校給食週間メニュー紹介



【1/24 昭和の給食】

24日は昭和の給食の定番、鯨の竜田揚げです。鯨肉はタンパク質、鉄分などの栄養素が豊富です。年に1度のメニューですが、大人気です。

【1/27 世界の料理】

オリンピック・パラリンピック教育の一環で、毎月世界の料理を紹介しています。
今月は韓国で、プルコギ丼やトックスープを提供します。

【1/28.29.30 地場産物】

28日は東京・神津島の郷土料理「あぶらき」、29日は大田区発祥の揚げパン、30日は東京・八丈島のムロアジ、明日葉を使います。

学校給食の役割

・人間関係の形成

社会の一員として自覚を高めるための場であり、クラスの友達や先生との会食を通して、相手を思いやる気持ちを育てます。相手が気持ちよく食事ができるような振る舞い、会話などを学びます。

・マナーの体得

はしや食器の持ち方、食事時の姿勢など基本的なマナーを学びます。

・地域に根ざした給食

地域の食文化や食の生産、流通についてなどを学びます。

☆冬の野菜・くだものを食べよう☆

風邪やインフルエンザ、感染性胃腸炎などを防ぐには体の抵抗力を高めることが大切です。そのためにも、3食しっかり食べて規則正しい生活を送りましょう。

冬が旬の野菜は、体を温める効果があり、くだものには風邪を予防したり疲れをとったりするビタミン類が、豊富に含まれています。栄養たっぷりで安くておいしい野菜、くだものを食べましょう。



お知らせ

☆献立について

- ①栄養量は中学年を1として、低学年0.9倍、高学年1.1倍とみてください。
- ②食材料購入ならびに学校行事などの都合により献立を変更することがあります。

☆食材の産地表示について

- ①本校で使用する食材の産地を給食室前に掲示しています。
- ②当面の間停止されていた国産牛肉の使用が、28年度より使用可能となっております。

☆給食費の引き落としについて

残高を確認の上、1月15日(水)までに入金をお願いします。



今一度確認をお願いいたします。

1月の給食費引き落としについて

1月の引き落としは、1・3月の2か月分の金額になります。

残高の確認をお願いいたします。