



給食だより 1月



あけましておめでとうございます。寒さが本格的になってきました。朝ごはんをしっかり食べて、体を温めてから、元気に登校しましょう。

学校給食週間について

1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。

日本の学校給食の始まりは明治22年、山形県鶴岡市で、子供たちの栄養をおぎなうために始まり、全国へ広がっていきました。しかし、戦争により中断され、戦後も食料が不足しました。日本の子供たちの様子を知り、世界各国から支援の食料が届けられ、学校給食は再開されることになりました。現在では子供たちの「お昼の食事」であると同時に「食を学ぶための食事」でもあります。

子供たちには給食の時間に食について学び、これからの食生活へ大いに役立ててほしいと思います。

学校給食の7つの目標



健康な体づくり



望ましい食生活の参考



助け合い、協力して
楽しく食べる



自然の恵みに感謝する



働く人たちに
感謝して食べる



地域の食を知り、
未来に伝える



食を通して社会の
しくみを知る



給食にほぼ毎回「牛乳」が出るのは、成長期の小中学生が栄養素をバランスよく摂取できるようにするためです。給食では1日に必要なカルシウムの約50%の量を摂取できるように献立を考えています。残さず飲んでくださいね。



令和元年度 学校給食献立年間計画（3学期）



月	給食目標	季節の食材		味めぐり	
		行事食	旬の食材(地産地消)	日本の郷土料理	世界の料理
1	食事に感謝 牛乳の栄養	おせち料理メニュー 給食週間メニュー 国体メニュー	白菜・ねぎ・大根・ごぼう・ 水菜・里芋・さつまい	茨城県 結城市	*
2	健康な食生活 豆類の栄養	節分メニュー バレンタインメニュー 国体メニュー	ほうれんそう・にんじん・ 白菜・ごぼう・トマト・水菜・ キャベツ・さつまい	*	フランス
3	1年間の反省 種実の栄養	ひな祭りメニュー 卒業祝いメニュー	キャベツ・レタス・ごぼう・ 小松菜・トマト・さつまい	*	*