



新年明けまして おめでとうございます



新春とは申しながら、寒さはこれからです。いろいろな感染症などの心配もございますが、衛生管理を万全に行いつつ、健康づくりに、そして、安全でおいしい給食づくりに、今年も邁進いたします。よろしくお祈りいたします。

給食室一同より

「1年の計は元旦にあり」です。「給食の計は1月にあり」食べることに振り返る目標です。

1月給食目標

給食

しょくじ み
食事のマナーを身につけよう

片づけ

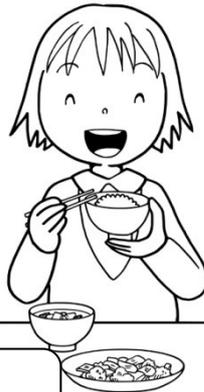
じょうず ぎゅうにゅう かたづ
上手に牛乳パックを片付けよう

しょくじ 前の てあらい
食事の前の手洗い
しょうどく
消毒をしっかりと！

しょくじちゅう
食事中は、しゃべらず
しずかに食べましょう。

しょくき
食器をきちんと持とう！

しょくき
食器を割らないように
ていねい あつか
丁寧に扱しましょう！



しせい ただ
姿勢を正しくして食べよう！
まえむき
前向きで食べます。

しょくきぐ (特に はし) ただ
食器(特に箸)を正しく使いま
しょう！

ちゃんとできていますか？

まわりのおともだちが嫌な気持ちにならないように
かんがえながら食べましょう。



寒くなると残りが多くなる牛乳・・・。

もともとは、子牛が大きくなるためのものです。

でも、給食には毎日登場する牛乳は、皆さんの身体にとって大事なものです。それは、みなさんの成長に大事な栄養（骨や歯、筋肉をつくるカルシウムやたんぱく質、体の調子を整えるビタミンなど）が、たくさん入っているからです。

「寒いけれど・・・」自分の体のために飲みましょう。（給食がない日にも1本）
また、片付けもしっかりとパックは開きましょう。



全国学校給食週間 1月24日～30日

明治22年、給食のはじめての献立は、おにぎりと塩鮭の焼き物、菜っ葉の漬物でした。貧しく昼食の食べられない児童を対象に与えられた食事でした。その後、明治・大正・昭和の初めにかけて多くの都道府県で「学童の貧困救済」を目的に実施されるようになりました。

大きな戦争が始まると、給食も一時中断されました。学童疎開がきっかけで、江戸川区と友好都市となった山形県鶴岡市は、給食がはじめて始まった地でもあります。

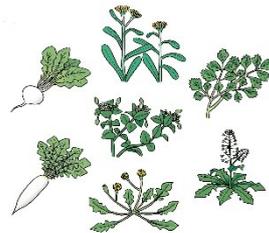
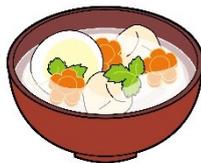
山形県鶴岡市との友好都市の関係から、給食の米は「鶴岡米」を使っています。



昭和20年、多くの被害をもたらした第2次大戦が終わると日本は深刻な食糧不足になりました。誰もがおなかをすかせて、当時の6年生は、今の4年生くらいの体つきだったそうです。この様子を見て、アメリカから食べものや洋服などの支援物資が届きました。それらを使い、昭和21年12月24日に給食が再開しました。当時の献立は、脱脂粉乳と豆のシチューのような煮物でした。クリスマスイブのこの日を給食の誕生日としました。しかし、冬休みの直前だったので、その1か月後の1月24日～30日を「全国学校給食週間」とし、「学校給食の役割や大切さを考える」「食べものの生産・流通・調理までのすべての給食に携わる人々に感謝する」1週間としています。これからの未来を生き抜く子供たちには、食べることで健康につながり、作り手や産地に興味をもち、調理法や栄養について学び、食について関心をもつような食育や給食づくりをしていきたいと思っています。

1月の行事

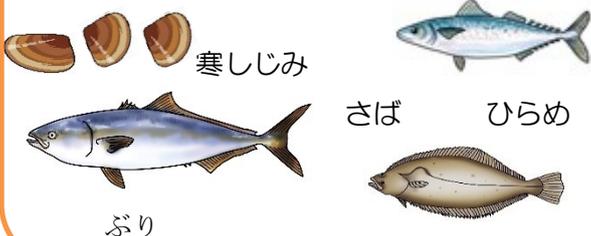
1月1日のお節料理やお雑煮、7日七草がゆ、11日の鏡開き、15日小正月（小豆がゆ）などの行事食があります。食卓で和食について話題にしながら、行事食を楽しんでください。



寒の食べもの

「寒」は、年が明けて2月の立春までが一年で一番寒いとされています。その期間の前半が二十四節気「小寒」、後半が「大寒」です。この時期には、美味しさが増した食べものが出まわります。冬を元気に過ごすためにも、栄養豊富で寒い時期こそ味わいたい食べものを紹介します。

冷たい水で脂がのる



寒くなると糖度が増す

