



あけましておめでとうございます

冬休みは楽しく過ごせましたか？いよいよ学年最後の学期が始まります。

1年間のまとめをして、友達や先生方と楽しい学校生活を送れる

ように、引き続き新型コロナウイルスやインフルエンザなどの

感染症の予防を徹底しましょう。

1月はお正月気分が抜けず生活習慣が乱れやすくなります。

規則正しい生活としっかり3食食べることを心がけましょう。

今年うさぎ年



うさぎのように野菜をモリモリ食べよう！



## 今月の給食目標：食べ物のはたらきを考えよう

給食には、皆さんの成長に必要な栄養がたくさん使われています！給食を食べるときに、どの食材にどのような働きがあるのか、考えながら食べてみましょう。給食に使っている食材と働きは献立表にも書かれているので、注目してみてくださいね！

3つの色で分けてみよう！  
食べ物のはたらきを  
いろいろわ

あかいろ  
からだの血や肉、骨になる食べもの

きいろ  
からだの熱や力を出す食べもの

みどりいろ  
からだの調子をよくする食べもの

こたえ ★あかいろ……たまご なつとう 牛乳 さかな にく ★きいろ……じゃがいも うどん ごはん パン ★みどりいろ……ほうれん草 たまねぎ にんじん りんご

きゅうしょく しょうかい  
★給食の紹介★

きょうどりょうり  
郷土料理 ～青森県～

【ごまんま】もち米と黒ごまを一緒に炊いて作るご飯のことで、津軽弁で“ごはん”を「まんま」ということから名づけられました。地域のよっては赤飯のかわりに食べるごちそうとされています。



【せんべい汁】青森県の伝統食品「南部せんべい」をみそ汁や鍋に入れて煮たもの。米から作られる“せんべい”とは違い、小麦粉・水・塩を混ぜて鉄製の型で丸く焼いたもので、米がとれない地域の貴重な保存食として食べられていました。



せかい りょうり  
世界の料理 ～ハンガリー～

【ポガーチャ】つぶしたじゃがいもやクリームチーズを混ぜて焼くもちもち食感のスコーン。本場のポガーチャは4cmくらいの小さいスコーンですが、給食では手作りパンの生地にじゃがいもとチーズを混ぜて作ります！



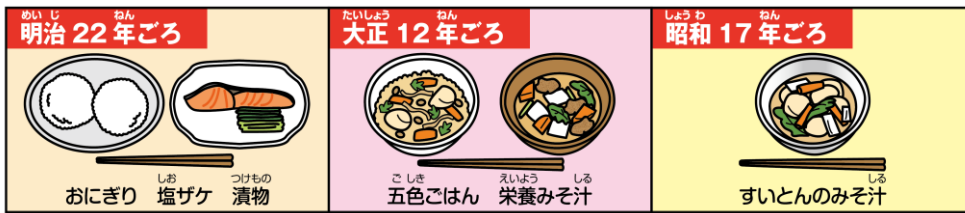
【グヤーシュ】日本のみそ汁のような、伝統的な家庭料理のスープ。パプリカパウダーを使うのが特徴で、牛肉や玉ねぎなどを入れて具たくさんに作ります。



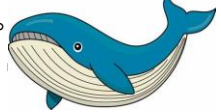
1月24日～30日は  
全国学校給食週間です  
学校給食について知ろう！

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の大督寺というお寺で開かれていた「私立忠愛」小学校で、貧しい家庭の子どもたちに昼食を提供したことが発祥とされています。戦後は、子どもたちの栄養状態を改善しようと、アメリカの民間団体「LARA（アメリカ救援公認団体）」から寄贈された小麦粉などの物資を使い給食が再開されました。その贈呈式が昭和21年12月24日に行われたことを記念して「学校給食感謝の日」となり、昭和25年度より冬休み明けの1月24日～30日が『全国学校給食週間』と定められました。

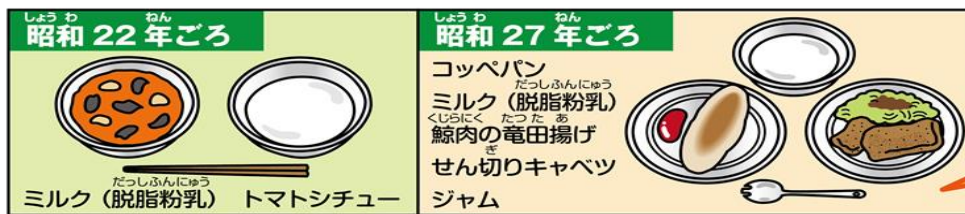
●給食が始まったころのメニュー



クジラを提供します  
日本は令和元年6月30日をもってIWC(国際捕鯨委員会)を脱退し、同年7月1日から大型鯨類を対象とした捕鯨業を再開しました。



●戦後、支援物資による学校給食が再開されたころのメニュー



昭和25年に、アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まりました！

●昭和29年「学校給食法」が施行！学校給食は「教育活動」に..



昭和30年台後半には、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わり、パンやソフトめんなど、主食の種類が増えていきました。米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことです

明治22年ごろ、昭和27年ごろ、昭和52年ごろのイメージで給食を提供します。現代との違いを考えながら食べてみましょう！



◆給食費の引き落とし日のお知らせ

1月の給食費の引き落としは1月23日（月）です。口座残高のご確認をお願いいたします。