

令和7年1月10日
江戸川区立上小岩小学校
校長 宮本知司
栄養士 高橋真樹子

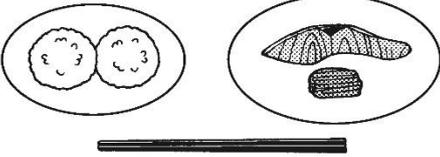
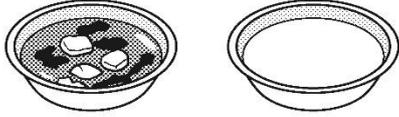
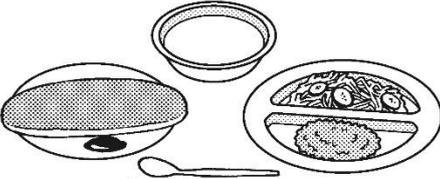
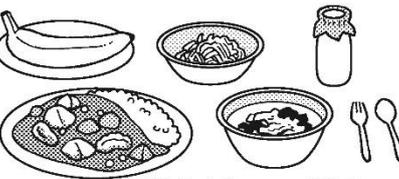
給食だより 1月

明けましておめでとうございます。新しい年を迎え三学期が始まりました。気持ちを新たに、今年も給食室一同、子ども達が楽しくなるような美味しく安全な給食提供を行います。

1月24日～30日は全国学校給食週間です。現代の給食は栄養バランスが整っており、献立内容も豊富なため食を通して様々な文化や歴史について知ることができます。給食を食べることができるのは決して当たり前のことではありません。全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食について改めて考える機会にしてほしいです。

1月24日～30日は 全国学校給食週間

学校給食は、明治22年(1889年)、山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校で、生活が苦しい家庭の子どもたちへ無料で昼食を提供したことが始まりといわれています。戦争中は食料不足などにより一時中断されましたが、昭和22年(1947年)に児童の栄養改善のために再開されました。

<p>明治22年(1889年)</p>  <p>・おにぎり、塩さけ、菜の漬物</p>	<p>昭和22年(1947年)</p>  <p>・トマトシチュー、脱脂粉乳(ミルク)</p>
<p>昭和30年(1955年)</p>  <p>・コッペパン、脱脂粉乳(ミルク)、アジフライ、サラダ、ジャム</p>	<p>昭和52年(1977年)</p>  <p>・カレーライス、牛乳、塩もみ、果物(バナナ)、スープ</p>

©少年写真新聞社2024

かみこいわしょうがっこう ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん ～上小岩小学校の全国学校給食週間～

かみこいわしょうがっこうでは、ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかんに合わせて特色のある献立を実施します。

- | | | |
|-----|---------|------------------|
| 24日 | 山形県郷土料理 | おみ漬け、いもこ汁 |
| 27日 | 手作り献立 | 手作りさつま揚げ |
| 28日 | 戦後の給食 | ジャムコッペパン、カレーシチュー |
| 29日 | 秋田県郷土料理 | きりたんぼ汁 |
| 30日 | 台湾料理 | ルーローハン、ツイプータン |

毎日食べている給食に
感謝をして、よく味わって
しっかり食べましょう!



阪神・淡路大震災から30年

がつ にち
1月17日

災害時の「食」を備えましょう



1995（平成7）年1月17日に、阪神・淡路大震災が発生しました。寒さ厳しい中、被災した多くの人たちを支えたのは、ボランティアによって届けられた炊き出しの「おむすび」です。震災発生から5年が過ぎた2000年、兵庫県が事務局を務める「ごはんを食べよう国民運動推進協議会」は、食料の重要性や、ボランティアの善意を忘れないために、この日を「おむすびの日」と決めました*。

阪神・淡路大震災の発生から今年で30年となります。昨年元日に発生した令和6年能登半島地震が記憶に新しいですが、この30年の間にも各地で大きな災害が頻発しています。災害発生直後は支援が届かないということを前提に、一人ひとりが自分の命は自分で守ることを意識し、普段から備えをしっかりとしておくことが大切です。

*2018（平成30）年8月31日に同協議会は解散し、この取り組みは、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構へ引き継がれています。

災害時の食の備え



★非常食・日常食品・持ち歩き用品の3つを備えておきましょう。水と熱源は必需品です。

そのまま食べられる
非常食

アルファ化米、缶詰、レトルト食品、菓子類など

ローリングストックで備える
日常食品

お米、乾麺、乾物、日持ちのする野菜・果物、調味料など

外出時の
持ち歩き用品

飲料水、チョコレート・あめなどの菓子

みず ちようりよう ふく ひとり
水は調理用も含めて1人
1日3リットル必要とされ
ています。できれば1週間
分備えておくと安心です。



カセットコンロとボンベがあれば、温かい料理を食べることができます。あらかじめ使い方を確認しておきましょう。

災害発生直後の食事

避難所などへ避難することも考え、1日分の飲料水と非常食を、非常用持ち出し袋等に入れておきましょう。家にとどまる場合は、冷蔵庫・冷凍庫の中にある腐りやすいものから食べ始めると、食品を無駄にせずに済みます。



家庭で備蓄リストの作成を！

家族の好みや状況によって必要な物は異なります。家庭で備蓄リストを作成し、必要な物を準備しておきましょう。



赤ちゃん用ミルク、食物アレルギー対応食品、介護用食品など