

新年あけましておめでとうございます。

寒い時期ですが、よく食べ、よく体を動かして、夜はしっかり休みましょう。健やかな体と心で新しい年もすくすく成長してほしいと思います。今年もおいしく安全な給食を作っていきます。どうぞよろしくをお願いします。



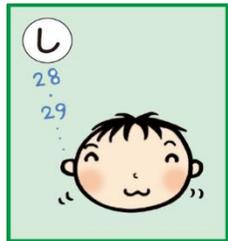
あ  
朝ごはん、  
食べて始まる  
天気な一日



け  
健康をつくる  
食事、運動、  
よい睡眠



ま  
「まじわ」は  
「やまご」  
和の食材は  
健康の友



し  
しっかりと  
よくかみ食べよう  
目標ひと口30回



て  
手洗いを  
よくしてウイルス  
シャットアウト

あけまして  
おめでとう

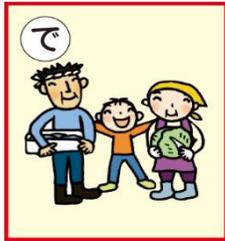
新春食育かるた



お  
「おいしいなー」  
笑顔で囲む  
楽しい食卓



め  
目いっぱい  
感謝を示そう  
食事のあいさつ



で  
伝統を  
受け継ぎ愛そう  
ほぐしの  
ふるさと



と  
とりすぎは  
注意だ  
さとう、塩、  
あぶら



う  
うんち見て、  
しっかり確認  
自分の健康

# 全国学校給食週間 1月24日~30日

明治22(1889)年に山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校でお弁当を持ってこられない貧しい家庭の子どもたちのために社会事業として昼食を出したのが日本の学校給食のはじまりです。その後、戦争により一時中断されましたが、戦後、日本の子どもたちのためにユニセフから小麦粉や脱脂粉乳(スキムミルク)が寄贈され、再び給食がはじまりました。昭和21(1946)年12月24日のことです。この日が今に続く学校給食の誕生日になりますが、多くの学校が冬休みに重なるため、1ヵ月延ばして1月24日を「給食記念日」とし、30日までの1週間を「全国学校給食週間」にしています。

戦後、学校給食は学校で行う教育の1つに位置づけられました。健康の保持・増進だけでなく、将来、健康的で望ましい食生活を送るための手本となり、また学校での学びを深めるための生きた教材としての活用も積極的に行われています。

みんなで協力し助け合うことの大切さを学び、自然の恵みや人々のはたらきに感謝し、ふるさとやさまざまな地域の食文化を理解して未来に伝える、そして食を通して社会をよく知るといった目標が現在、学校給食には課せられています。

子どもたちの健やかな体と豊かな心を育むための力となるように日々努力を続けています。

全国学校給食週間中、学校給食のはじまりと言われている「おにぎり、さけの塩焼き」を実際の給食で実施します。おにぎりは、茶めしを学校で炊飯し、1個1個手作りをします。



## 給食レシピ：田作り

3学期の初日の給食は、お正月献立で、お雑煮、くりきんとん、田作りとなります。田作りは、カルシウムがたくさんなので、普段からおやつ等で食べてもらいたいメニューです。簡単なのでぜひつくってください。

### 材料

- かたくちいわし(煮干し) 50g
- 揚げ油 適量
- さとう 15g
- しょうゆ 小さじ1
- いりごま(白) 小さじ1

### 作り方

- かたくちいわしは、素揚げにする。
- さとう、しょうゆを合わせて鍋に入れ沸騰させ火を止める。
- 2に、1とごまを入れからめる。