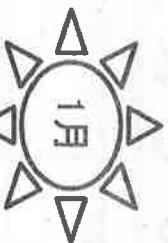


〇食育だより〇 いただきます



令和6年度 岩国市西部学校給食センター 担当：藤中

明けましておめでとうございます。本年も、子どもたちが心も体も元気にすごせるよう、安全でおいしい給食を作ってまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。1月は、全国学校給食週間があります。これを機に、身近な給食の役割について知り、考えてみましょう。



1月24日から30日は

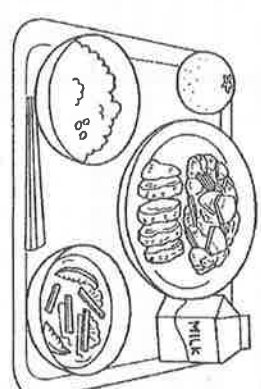
全国学校給食週間

学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高めるための1週間です。

給食は美味しく食べられる教材

子どもたちは、学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴を学んだり、教科で学んだことに関連した食品や料理を食べて、学習内容を確認したりすることができます。

また、給食の時間では、準備から片付けの活動を繰り返し行うことで、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけることができます。

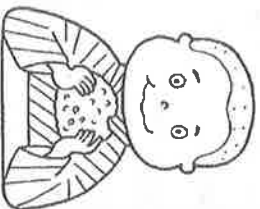


ご家庭でも、どのような献立があるのか、献立表で確認していただけたらと思います。

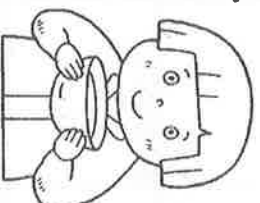
知っているかな？ 学校給食の歴史

学校給食の始まり

日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で出されたものでした。現在は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして教材としての役割があります。



脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除き、乾燥させて粉にしたものです。現在も「スキムミルク」として販売されています。学校給食は戦争で一時中断となりましたが、太平洋戦争後、食料不足で苦しむ子どもたちのためにアメリカなどからの脱脂粉乳などの援助物資を受けて再開することができました。



西部学校給食センターの

停電時の対応について

12月4日に起きた西部給食センターの停電の為、通常の給食が出せなかったこと、本当に申し訳なく思っています。また、非常食給食になった為、補助食などの用意をしてくださったこと、感謝申し上げます。普通に給食が出せることが、当たり前ではないということに、改めて気づかされ、子どもたちの為に、安全で美味しい給食が提供できるよう頑張ろう!と思いを新たにしたいです。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

食事中にふさわしい会話をしましょう!

食事の時に、汚い話や、気持ちの悪くなる話をしたり、大声を出したりすると、一緒に食べている人を嫌な気持ちにさせてしまいます。相手への思いやりの気持ちを持って、楽しい話題を選んで食事をしましょう!



《栄養教諭のつぶやき...》

12月4日の朝7時、調理員から給食センターが停電しているとの連絡。復旧の見込みが立たないという事で、急いで出勤。電気が復旧することを祈りながら手切りで野菜を切り、いつでも給食ができるよう、必死に頑張ったが無理とのこと。パンの日だったので、通勤途中に注文したデザートを出すことはできた。それからの数日間、給食が出せないもどかしさを感じながら、ランタンの灯の中での話し合い。電気がついた時の嬉しかったこと!そして、いつも通りの給食が出せた時の喜びは、一生忘れないと思う。



給食で人気のあるメニュー、ぜひご家庭でも食べて欲しいメニューをご紹介します。

《大根としめじのポリ辛煮》

材料—(4人分)		作り方—
だいこん	120g	① だいこんは厚さ1cm位、にんじんは厚さ5mm位のいちよう切りにします。
にんじん	40g	② 小松菜は、3cm位の長さに切り、しめじは小房に分けておきます。
小松菜	40g	③ 鍋に①を入れて、水を浸る位まで入れて煮ます。
しめじ	30g	④ 少し煮たら、短冊切りの油揚げ、しめじも加え、さらに煮ます。
油揚げ	30g	⑤ だいこんとにんじんが煮えたら、小松菜を加え、調味料を入れます。
しょうゆ	大さじ1強	⑥ 少し味を染み込ませ、仕上げにごま油と七味唐辛子を加え、出来上がり。
砂糖	大さじ1	
酒	小さじ2	
みりん	小さじ2	
ごま油	小さじ1	
七味唐辛子	少々	