

きゅうしょくだよい1月

(毎月19日は食育の日)

小淵沢学校給食センター

あけましておめでとうございます。早いもので、1年のまとめの3学期が始まりました。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い、給食では「黙食」を徹底するなど、感染予防に努めましょう。



苦手なものにも **トライ** しよう!



みなさんは、給食で苦手な食べ物が出たら、どうしていますか？まったく手を付けずに残している人もいるかもしれませんが、ひと口でいいので食べてみてください。初めは苦手でも、食べ慣れることでだんだんおいしく感じられるようになっていきます。また、味覚は成長とともに変わっていくので、苦手だと思っていたものでも、食べてみたらおいしかったということもあります。小さいころから、さまざまな味の経験を積むことで、豊かな味覚が育ちます。今年は「寅年」、苦手な食べ物にもぜひ「トライ」してみてくださいね！

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です

学校給食は明治22年、山形県の小学校で、弁当を持ってこられない子どもたちに、昼食を出したのが始まりとされています。その後、給食は全国に広がっていきましたが、戦争で実施できなくなり、食べるものも不足したため、たくさん子どもたちが苦しみました。戦争が終わり、支援物資の脱脂粉乳や缶詰を使って給食が開されました。栄養不足の子どもたちを救ったのです。これを記念して定められたのが「全国学校給食週間」です。当時はふり返り、食べ物に感謝したり、食生活を見つめ直したりする一週間です。

学校給食の移り変わり

<p>昭和22(1947)年1月</p> <p>支援物資である脱脂粉乳と、脱脂粉乳と缶詰で作ったシチューなどが提供された。</p> <p>・脱脂粉乳 ・トマトシチュー</p>	<p>昭和27(1952)年</p> <p>肉は手に入らないため、主に鯨肉がたんぱく源として提供された。</p> <p>・脱脂粉乳 ・鯨の竜田揚げ ・コッペパン ・サラダなど</p>	<p>昭和52(1977)年</p> <p>米を使った学校給食が始まる。</p> <p>・牛乳 ・カレーライス ・果物 ・サラダなど</p>	<p>完全給食と呼ばれる現在の給食の形になる</p>
--	--	---	----------------------------

給食センター 今月の1枚

白玉だんご雑煮汁 (1/14(金))

お雑煮とは、お正月に食べる、おもちを入れた汁物です。お雑煮の作り方は、もちの形や味付け、具材など、地域や家庭によって違い、たくさんの種類があります。給食では白玉だんごと野菜やお肉もたっぷり入ったみそ味のお雑煮を作りました。

