

1月 給食だより

昭和村学校給食センター
TEL : 24-6210

あけましておめでとうございます。新しい年を迎え、いよいよ最後の学期となりました。一年間の締めくりとなる3学期はインフルエンザやノロウイルスなどの流行する季節のため、より一層の健康管理が必要です。早寝早起き朝ごはんを心がけ、元気に登校しましょう

1月の目標..... 食文化について知ろう！！



にほん でんとうてき しょくぶんか わしょく 日本の伝統的な食文化「和食」

四季折々の自然の恵みを大切に、暮らしの中で受け継がれてきた日本の食文化はユネスコの無形文化遺産に和食文化として登録されています。日本の多様な食文化には、各地の自然環境の中で、暮らしを守り、命をつないできた先人の知恵や歴史がそれぞれ反映されており、未来に継承すべき日本を代表する文化の一つと言えます。

和食の4つの特徴

たよう しんせん しょくざい
多様で新鮮な食材と
も あじ そんちよう
その持ち味の尊重



けんこうてき しょくせいかつ
健康的な食生活を
ささ えいよう
支える栄養バランス



ねんじゅうぎょうじ
年中行事との
みっせつ かか
密接な関わり



しぜん うつく
自然の美しさや
きせつ うつ ひょうげん
季節の移ろいの表現



ぐんまけん しょくぶんか 群馬県の食文化

群馬県の冬は日照時間が長く、新潟県境や北部の山々から乾燥した冷風「からっ風」が強く吹きます。乾燥した気候で水はけのよい土壌であることから小麦づくりに適しており、小麦の生産が盛んです。こうした背景から、小麦粉を使った郷土料理が多く根付いており、長い時間をかけて粉食文化を発展、定着させてきました。

こむぎこ つか ぐんま きょうどりょうり 小麦粉を使った群馬の郷土料理



おつきりこみ



やきまんじゅう

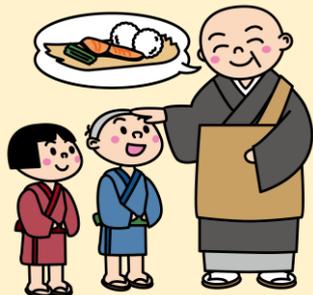


たんさん 炭酸まんじゅう

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です！

1月24日は学校給食記念日で、この日から一週間を「全国学校給食週間」と言います。給食の歴史をふりかえり、食べものや作る人々の思いに感謝し、食べることの大切さについてあらためて考えてみましょう。

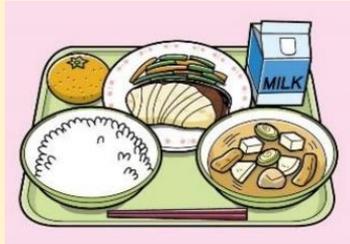
【日本で最初の給食】



明治22年（約135年前）

山形県鶴岡市で昼食を持ってこられない子どもたちのために用意された「おにぎり・さけ・つけもの」でした。

【現在の給食】



地場産物を積極的に活用したり、行事食や郷土料理を取り入れたりしています。また、不足しがちな緑黄色野菜や海そう類、豆類も意識して使用しています。子どもたちが給食をとおり、バランスのよい献立を学ぶための教材となるよう心がけています。

学校給食を体験してみませんか？ ～給食試食会のお知らせ～

日時	1月24日(水)	1月25日(木)	1月26日(金)
献立	ゆめロール 牛乳 チョコクリーム とりのから揚げ パンサンスー けんちん汁 プリン 中学校長先生の 思い出給食です。	とうふめし 牛乳 青ヒラスの幽庵焼き ごまマヨ和え 白菜のみそ汁 わらびもち	ごはん 牛乳 肉じゃが 小松菜としらすの和え物 具だくさんみそ汁 月夜野納豆

- 日時 令和6年1月24日(水)・25日(木)・26日(金)
12:00～13:00
- 場所 昭和村学校給食センター 2階会議室
- 申し込み 直接給食センターへ電話またはFAX(TEL24-6210)にてお申込みください。
※アレルギーのある方は事前にご相談ください。(材料をお知らせします)
- 締切 令和6年1月17日(水)
- その他
 - 参加人数 各日とも先着20名
 - 試食代金 1人260円(中学生と同じの分量です)※当日集金します。



給食に興味のある方、大歓迎です。
たくさんの方のご参加をお待ちしています！

