

1月給食だより

広陵町・香芝市共同
中学校給食センター
スマイル
2024年1月号

新年あけましておめでとうございます。正月はどのように過ごしましたか？1月に入り、寒さはこれから一段と厳しくなってきます。風邪やインフルエンザ、ノロウイルスを予防するために、手洗い・うがいをしっかりしましょう。また、日頃からバランスの良い食事を心がけ、よく寝て、よく体を動かし、元気な1年をスタートさせましょう。

1月24日～30日は、 **全国学校給食週間**

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の充実をはかることを目的として定められました。令和5年度のテーマは【世界の料理】です。様々な国の料理を給食風にアレンジして提供します。畿央大学健康栄養学科の学生さんが考案してくれたメニューもあります。お楽しみに！



1月17日(水)は、
防災とボランティアの日

平成7年1月17日に、阪神・淡路大震災という大きな地震が起きました。このとき、全国各地から被災地へ多くのボランティアが駆け付け、避難所での炊き出しや物品の配布など、様々な所で活躍したそうです。この日の給食は、防災を意識した献立です。

奈良県産食材（1月使用分）

米 パン 米粉 ぶなしめじ まいたけ 青ねぎ 白菜 大根 キャベツ
大和まな こんにゃく 大和茶 厚焼き卵 酒かす 米粉のニョッキ
吉野葛入りうどん 奈良のソテーオニオン はちみつ大豆

地域や家庭によって様々な違い 正月料理

おせち料理や雑煮などの正月料理は、地域や家庭によって、味つけや使われている材料などが違うことがあります。自分たちが住む地域の正月料理が、どんなものかを調べてみましょう。また、ほかの地域にはどんな正月料理があり、どのような違いがあるのかを見てみましょう。



ブリは出世魚



ブリは、成長するにつれて名前が変わる出世魚で、地域によっても呼び名が違います。例えば、関東ではワカシ、イナダ、ワラサ、関西ではツバス、ハマチ、メジロなどと呼ばれています。

1月11日(木)の給食は正月献立です。ブリの照り焼きや、白玉雑煮が登場します。みなさんの家庭ではどんな正月料理が登場しましたか？

令和5年度の食育の日は「地産地消」をテーマに実施します。

今月の食育の日の献立は1月19日(金)です。

～食育の日のメニュー紹介～

- ごはん…奈良県産の「ヒノヒカリ」を使用しています。
- 厚焼き卵…奈良県産の「鶏卵」を使用しています。
- カレーうどん…奈良県産の「吉野葛」が入ったうどんを使用しています。
- 大和まなとツナの和え物…「大和まな」は、奈良県の伝統野菜です。奈良県内でとれた新鮮なものを使用予定です。



通信欄

- 食物アレルギーの対応を希望される方は、学校へお問い合わせください。
- 広陵町・香芝市共同中学校給食センター使用給食食材の産地と原材料・アレルギー情報を、香芝市教育委員会保健給食課のホームページに掲載しています。