

1月給食たより



おうちの人と
よみましょう

香芝市

新年あけましておめでとうございます。新しい一年が始まりました。

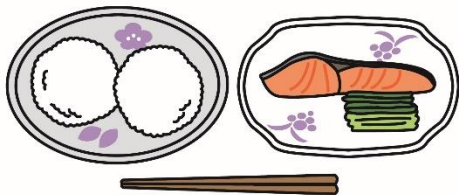
まだまだ寒い日が続くので、体調をくずさないようにしっかりと食事を取り、十分に休養して、規則正しい生活を心がけましょう。

1月24日～30日は全国学校給食週間です

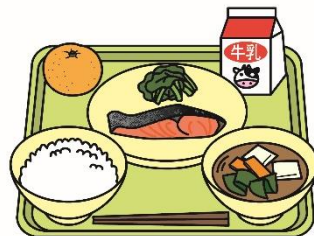
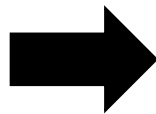
学校給食の歴史

日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校で、昼食を持ってこれない子どもたちのために食事を用意したことにはじまり、全国へと広がっていきました。しかし、戦争により給食が続けられなくなりました。

戦後、日本の子どもたちの栄養状態が悪いことを知った世界各国から食料が届けられ、昭和21年12月24日に学校給食が再開しました。そして、多くの子どもたちの命が救われたことから、感謝の気持ちを忘れないためにこの日を「学校給食感謝の日」としました。しかしこの日は多くの学校が冬休みのため、冬休みが明けた1か月後の1月24日を給食記念日とし、24日～30日を「全国学校給食週間」としました。



明治22年ごろの給食



現在の給食

みなさんが毎日学校で食べている給食は、たくさんの人に支えられ作られています。給食週間を通して、食べることの大切さや、給食に関わる人びとの思いを知りましょう。



七草がゆ

1月7日は「人日の節句」です。七草がゆは、春の七草を入れて食べるお粥のことです。七草は早春にいち早く芽吹くことから、邪気を払うといわれました。そのため、七草を食べることで、一年の無病息災を祈るようになりました。この習慣は江戸時代に始まりました。

せり なずな ごぎょう はこべら ほとけのざ すずな すずしろ



七草がゆ

えすでいーじーず しょく

SDGsと食 ~わたしたちにできること~



~フードロスを減らしながら健康づくり~



✓ 事前に冷蔵庫を確認し、必要なものだけ買おう

✓ すぐに使うものなら賞味・消費期限が迫っている商品を購入すれば、フードロスを減らすことができる



毎月19日は
食育の日



今月は 大分県の郷土料理 です



1月19日(金)

の給食

むぎごはん
ぎゅうにゅう
とりてん
にらぶた
だんごじる

大分県の「だんご汁」のだんごは、手で引きのばして作られ、うどんよりもコシが強く、見た目はきしめんに似ています。大分県は、米作りに適さない土地が多く、古くから麦などの栽培が盛んで、米が不足していた時代に米の代わりに「だんご汁」が食べられていました。

また、「とり天」は、もともと唐揚げが骨付きだったので食べづらいたろうという気遣いから、骨のないも肉を使い、天ぷら風にアレンジしたのが始まりです。

《奈良県で収穫されたものや加工品》

米、パン、穀物酢、黒もち米、白みそ、薄力粉、吉野葛
入りうどん、鶏卵、黒豆コロッケ、ソテーオニオン

《香芝市で収穫されたものや加工品》

米粉、キャベツ、金時にんじん、大根、祝だいこん、白菜

香芝市学校給食用食材の産地と原材料・アレルギー情報を、教育委員会のホームページに掲載しています。