

# 1月給食だより

あけましておめでとうございます



安全・安心でおいしい給食を作りたいと思います。  
本年もよろしくお願い致します。



## 学校給食について知ろう!

### 学校給食のはじまり

写真:新潟県栄養教諭 佐藤美香先生

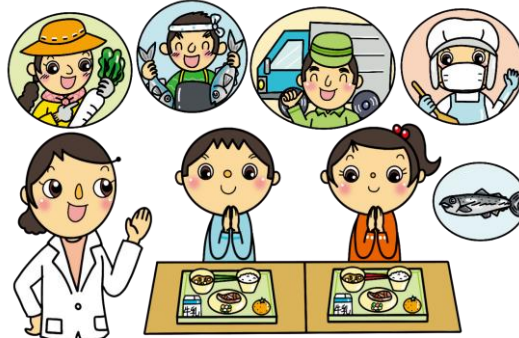


小学校があったお寺の境内には、今は記念碑が建てられています(山形県鶴岡市の大佛寺)。

明治22(1889)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)の小学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちのために食事を出したのが日本での学校給食のはじまりです。その後、戦争による食料不足で一時的に中断されてしまったものの、戦後、外国からの援助物資で再開することができました。



### 学校給食の役割



給食が始まった当初は、子どもたちへの栄養補給が主な目的でした。しかし現在は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの心身の発達や健康の増進を目指すことはもちろんですが、社会性や協同の精神、自然環境の尊重、勤労を重んずる態度、食文化や社会のしくみについて学ぶ、教育活動の一環として行われています。

1月24日から30日まで、全国学校給食週間です。学校給食の意義や役割についての理解と関心を深め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に行われています。

荊川小でも、この一週間に様々な献立があるので、給食を食べられることに感謝していただきます♪

## 今月の地場産物

## はくさい



## 地場産物を食べよう!

秋冬には邑楽町や伊勢崎市など比較的温かな平坦地で、夏には昭和村や長野原町など、冷涼な気候の高冷地で生産されています。群馬県の生産量は全国4位です。収穫されたはくさいを切ると中の葉は鮮やかな黄色で、甘味と柔らかさが特長です。漬物や鍋物、炒め物、サラダなど、いろいろな料理に使えます。葉の黒い点は、栄養過多や低温などが原因で起こるもので、問題なく食べられます。



## おおたをたべようの日

### ★こまつなサラダ★

太田市でとれた『こまつな』『キャベツ』を使っています。

### ★ぎゅうにゅう★

太田市にある東毛酪農で作られた牛乳です。群馬県産の生乳から作られています。

### ★ごはん★

太田市で作られた『あさひのゆめ』というお米を使っています。

### ★おおたやさいのすきやきに★

太田市でとれた『はくさい』『ねぎ』を使っています。

今年度も、荊川小学校では太田市の農業への理解を深めるとともに、地産地消をより推進させることを目的とし、『学校給食おおたをたべようの日』を実施いたします。今年度のおおたをたべようの日は、1月29日(木)です。献立表でポップ体で示されている食材が太田市産のものです。

荊川小学校へ太田市の野菜を納品してくれる農家さんは、**高山さん**です。寒い中、野菜を育て、届けてくれる方に感謝の気持ちを込めて、おいしくいただきます。