

すくうらんち 1月号



精華町学校給食委員会

1月の食育目標 『給食について考えよう』

冬休みの期間中、みなさんはどのように過ごしていましたか？1月24日～30日までは『全国学校給食週間』です。給食はたくさんの方が関わってできていることや、食べ物の命をいただいていることを忘れず、感謝の気持ちをもって食事したり、苦手なものにも挑戦したりできるといいですね。

みなさんのもとに給食がとどくまでに、たくさんの方がかかわっています

● 田んぼや畑、海や牧場で働く人



米や野菜を作ったり、魚をとったり、牛や豚、にわとりを育てたりします。

● 食べ物を運ぶ人



食べ物がとれた場所からみんなの町や学校へ運びます。

● お店の人



給食に使う食材を選んで学校まで届けます。

● 給食をつくる人

栄養教諭の先生が献立を考え、調理員さんが給食を作ります。



● 準備をする人

給食当番さんがクラスの給食を配膳します。



そして…動物や野菜の命にありがとう！

ぜひお母さん、おいしいものが

いっぱい！！

(お雑煮)

1月の給食で使う精華町産食材は……

さといも・だいこん・こまつな・はなな・さつまいも



毎月19日は食育の日です。

今年度の食育の日のテーマは、「みんなの好きな食べ物は？」です。

キャラクターたちの好きな料理やおすすめ食材を使った献立が登場します。

1月19日(月)

～「ちびまる子」が好きな「ハンバーグ」献立！～

ごはん、まる子のごちそうハンバーグ、ABCスープ、牛乳

今月は、「ちびまる子」が好きな「ハンバーグ」の登場です。ひき肉に塩こしょうを入れてしっかりとこねることで、ふんわりと焼き上がります。給食ではこねたお肉を丸めず、鉄板に広げて焼き、四角くカットした調理員さん手作りの特製ハンバーグです。



日本の正月料理

おせち

それぞれに願いが込められています。



黒豆…健康
きんとん…金運
伊達巻…学業成就
エビ…長寿

田作り…豊作
れんこん…将来の見通し
里いも…子宝
数の子…子宝

お雑煮

地域によって、味付け、具材、餅の形が異なります。



関東風雑煮



関西風雑煮



あんもち雑煮



あずき雑煮


1月24日~30日は「^{ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん}全国学校給食週間」

今年のテーマ「^{した あじ}舌で味わう5つの味 ^{あじ かん ごみ}～感じてみよう五味～」


^{ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん}全国学校給食週間は、^{きゅうしょく}給食に関わる人たちの^{くろう}苦労や^た食べ物^{もの}の大切さなどを学ぶ期間となっています。今年は「^{した あじ}舌で味わう5つの味～感じてみよう五味～」というテーマで、^{きゅうしょく}給食を実施します。食事で感じるいろんな味の基本を五日間にわたって学び、味わいます。

^{した ばしよ}舌の場所によって
^{とくてい あじ かん}特定の味を感じやすい！


^{もく}
1月29日(木)
シンガポール風チキンライス
(ごはん・チキン・キャベツ)
レモンスープ
ぎゅうにゅう
牛乳




^{きん}
1月30日(金)
ごはん
うま塩ぶたうどん
もやしと小松菜の土佐和え
みかん
ぎゅうにゅう
牛乳



^{げつ}
1月26日(月)
ごはん
あまざけにく
甘酒肉じゃが
さつまいもと大豆の揚げ煮
ぎゅうにゅう
牛乳



^{すい}
1月28日(水)
まっちゃあ
抹茶揚げパン
はなな
花菜のスープ煮
コーンソテー
ぎゅうにゅう
牛乳



^か
1月27日(火)
ごはん
さけ しおや
鮭の塩焼き
くき
茎わかめのきんぴら
だいこん
大根のみそ汁
ぎゅうにゅう
牛乳

