

1月給食たより

令和7年1月

大山崎町立大山崎中学校

あけましておめでとうございます。本年も安心・安全で美味しい給食を作っていますので、よろしくお願いいたします。1月には給食週間があります。これを機に給食の役割について知り、より深く給食を味わってほしいと思います。

給食週間 1月20日～24日

日本の学校給食は明治22年(1889年)に山形県で貧しい子どものために始まり、その後、各地に広まりました。戦争のために一時中断されましたが、昭和21年12月24日に再び給食が始まり、この日を「学校給食記念日」としました。数年後、冬休みに重ならないように1か月後の1月24日～30日を「全国学校給食週間」とし、給食への関心を高める週間として様々な取組が全国で行われています。今年は、1月20日～1月24日を給食週間として「昔の給食時間にタイムスリップしよう」をテーマに給食の歴史を再現します。時代と共に変化してきた給食の、時代背景や当時の食生活について学びましょう。

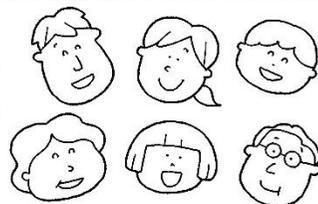
こんな取組をするよ!



- ① 昔の給食を再現した献立
- ② 給食委員会による献立紹介の放送
- ③ 給食だより特別号の発行
- ④ 掲示「給食の歴史、先生の思い出の給食」
- ⑤ 動画「給食の歴史」

給食の思い出を聞かせてください

学校給食は長く続いていて、保護者の方たちも食べてきた人が多いと思います。好きだった献立や印象深いできごとなどをぜひ家族で語り合ってみてください。

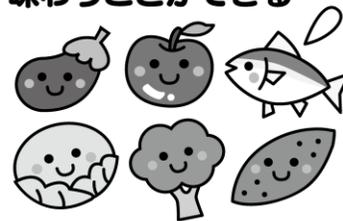


給食を通して地産地消の良さを知ろう!

給食は、安心安全な食材を選んで使用しています。特に野菜については、京都府産を優先的に納入して頂き、地産地消を推進しています。地産地消とは、地域で生産された食べ物を、その地域で消費する取組です。地産地消を推進することで、どのようなメリットがあるのでしょうか。

地産地消の良さとは?

新鮮な旬の味覚を味わうことができる



作っている人の顔がわかり、安心感が得られる



地域内で資金が還元され、地域経済の活性化につながる



農業が活性化することで農地が保全され、景観の維持や洪水の防止につながる



運ぶ距離が短くなり、エネルギーやCO2排出量が削減でき、環境に優しい



SDGs (持続可能な開発目標) の達成に貢献できる



学校給食に地場産物を活用する効果

地域の産業や食文化への理解を深めることができる



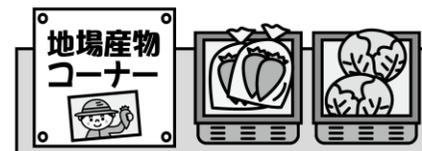
食料の生産、流通に関わる人びとに対する感謝の気持ちを育むことができる



学校と地域との連携・協力関係を構築することができる



食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみませんか?



地場産物のほか、自分が応援したい地域の産品を選ぶことは、その地域の生産者を応援することにつながります。食品を選ぶ時に、産地情報にも目を向けてみましょう。