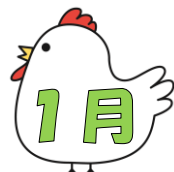


給食だより



平成31年 1月8日
高萩市立学校給食センター

冬休みが終わり、新しい年が始まりました。3学期は1年間のまとめの学期です。2学期に引き続き、風邪やインフルエンザの予防を行い、生活のリズムを整えて元気に過ごしましょう。また、これからも寒い日が続きます。体が温まるように、1日のスタートである朝ごはんをしっかりと食べて登校しましょう。



全国学校給食週間は昭和25年度から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものでしたが、現在では役割が大きく変わり、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

昔の学校給食について知ろう!

明治22(1889)年～

山形県鶴岡町の小学校で、貧しい子どものために、ご飯と魚、野菜を中心とした食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へ広がるが、戦争の食糧難で中止される。

昭和22(1947)年～

戦後、LARA(アジア救済公認団体)から寄贈された脱脂粉乳、缶詰、シチューの素などの物資をつか、学校給食が再開される。

昭和25(1950)年～

アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まる。

昭和38(1963)年～

ソフトめんが登場するようになり、人気メニューに。翌年には牛乳の人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進む。

昭和51(1976)年～

米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がっていく。

毎月19日は
食育の日

茨城をたべよう!

茨城県は野菜、肉、魚と、おいしい食の宝庫です。これは、全国に誇るべき魅力の一つです。地元でとれた食材を味わってみましょう。今月は大豆について紹介します。

茨城県内では、大粒で豆腐などに使われる「タチナガハ」、小粒で納豆などに適した「納豆小粒」などの品種の大豆が主に作られています。大豆全体では、生産量全国9位となっています。

また、茨城県では古くから、県産大豆を使った納豆も盛んに作られ、県民に親しまれてきました。

今月の給食では、チリコンカンやカレーなどに大豆が使われています。



リレー通信 松岡小学校からです。

<6年 小宅 七星>

私たちは、毎日栄養のある給食を食べています。私はかぼちゃのおみそ汁が苦手でしたが、食べてみたらおいしかったです。給食のこんだて表を見ると、どのメニューも栄養を考えて作られています。松岡小学校の人気メニューは、カレーやスタミナ焼きです。私は好きなメニューのときは、いつも以上に元気が出て、授業に集中できます。これからも給食を作ってくださる給食センターの人に感謝をし、できるだけ残さないで食べていきたいです。



<6年 齋藤 咲季>

私は給食委員として配膳室で仕事をしています。仕事をしていて気づくのは、残食が多いということです。私も給食委員会に入る前は、嫌いな食べ物や苦手な食べ物は残していました。ある日、テレビで、赤ちゃんが毎日おなかいっぱい食べることができずに亡くなっていく国があることを知りました。そのことを知ってから、苦手な食べ物でも頑張ってお腹いっぱい食べようという気持ちになりました。中学校に行っても、栄養のあるメニューをたくさん食べて頑張っていきたいです。

お知らせ

<< 1月分給食使用予定食材産地 >>

食 材	産 地	食 材	産 地	食 材	産 地	食 材	産 地
きゅうり	茨城	キャベツ	高萩	パプリカ	韓国	いわし	千葉県
ごぼう		大根・白菜		えのき	長野	鯖	韓国
セロリ		長ねぎ	もやし				
チンゲン菜	茨城	ジャガイモ	北海道	まいたけ	新潟	いか	ペルー
にら・水菜		玉ねぎ		鶏肉	茨城・宮崎・青森	さんま	北海道 青森
パセリ・小松菜		れんこん					

<< 12月分食材放射性物質検査結果 >> (1日～21日採取分)

給食センターでは、給食食材の放射性物質検査および調理済み給食一食分の放射性物質検査を実施しています。検査の結果、放射性ヨウ素・放射性セシウムともに検出されませんでした。詳しくは、市のホームページをご覧ください。