



長子配付

令和8年1月8日

穴水共同調理場

あたら とし むか 新し 年を迎えました。ぜひ、いい年をしたいですね。1年間を健康で元気に過ごすための目標をそれぞれ立ててみましょう。今年も調理場職員一同、魅力ある給食づくりに努めます。よろしくお願いいたします。

「食品ロス」を減らすために

食材を買い込みすぎず、
なるべく使い切ろう



買い物の前には、冷蔵庫の中などを確認し、必要なものだけを買うようにしましょう。給食室の知恵(先出し、後入れ法)などもぜひ参考にしてください。

自分の食べ方を
ふり返ってみよう



苦手なものはまったく口にしない、時間が足りなくて残してしまう…。給食や家でもそんなことはありませんか。食べ物をむだにしていなかふり返ってみましょう。

食べ物を
リスペクトしよう



日本語の「もったいない」という言葉には、食べ物や資源を大切にすること(リスペクト)があります。この心を受け継いで、食品ロスの解決に取り組みましょう。

学校給食について知ろう!

～1月24日～30日は学校給食週間です～

学校給食のはじまり

写真・新潟県栄養教諭 佐藤美春先生

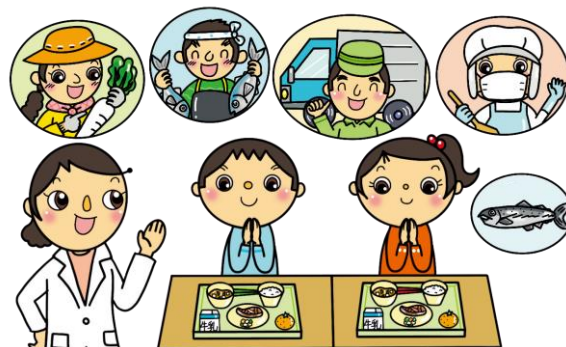


小学校があったお寺の境内には、今は記念碑が建てられています(山形県鶴岡市の大智寺)。

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ももちろんですが、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。