

# 1月 給食だより

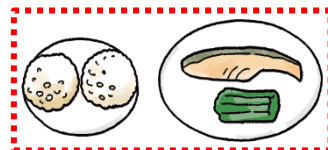


あけましておめでとうございます。今年も健康で充実した一年にしたいですね。子どもたちの健康な身体づくりのために、おいしい給食を心をこめて作ります。

## 1月24日～30日は 全国学校給食週間 です

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて多くの方に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。日本の学校給食は、明治22年に貧困児を対象に給食を無償で提供したことから始まりました。献立は「おにぎり、塩さけ、漬物」だったそうです。

現在の学校給食は、栄養バランスが取れた豊かな献立で、子どもたちの健康や成長を支えています。また、地域の地場産物や食文化なども学ぶことができます。感謝しながら食べましょう。



### 給食で使う食べ物をお世話してくださる方々

**農家**  
お米や野菜など農作物を作っています。

**配送**  
物資や食材を運んで来ます。

**お店**  
いろいろな食材を販売しています。



**調理**  
食材を切ったり食器を洗ったりしています。

**献立**  
能美郡市の栄養士が献立を作成しています。

**畜産家**  
牛やにわとりや豚を育て、肉や卵や牛乳を生産しています。

**給食当番**  
給食の配膳や片づけをします。

## 揚げパン

**\*材料\* 【4人分】**

- ・コッペパン・・・4本
- ・揚げ油・・・適量
- ・グラニュー糖・・・大さじ2
- ・さとう・・・小さじ2
- ・きな粉・・・大さじ3
- ・塩・・・少々



**\*作り方\***

- ①グラニュー糖・砂糖・きな粉・塩を混ぜる。
- ②コッペパンをたっぷりの高温の油で全体をさっと揚げる。  
※温度が低いとパンが油を吸って油っこく感じます。  
新しい油で揚げましょう。
- ③②に①をたっぷりまぶす。  
※少し冷めるまで袋等に入れないようにしましょう。

きな粉以外に、ココア、アーモンドパウダー、抹茶でも美味しいです。

**給食で人気の献立です。**