

1月給食だより

能登町立松波中学校

いよいよ3学期が始まりました。寒い日が続いていますが、朝ごはんは食べていますか？朝ごはんを食べて、一日を元気にスタートさせましょう。またインフルエンザやノロウイルスなどの感染症が流行する季節です。手洗いやうがいなどの予防を行い、3食バランスよく食事を摂り、元気に過ごしましょう。

今月の給食目標

学校給食について考えよう

1月24日から1月30日は全国学校給食週間です。いつも食べている給食に目を向けて、給食の役割について考えてみましょう



全国学校給食週間



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理解と関心を高める一週間です。

明治22年に始まった学校給食は、戦争のために一時中断されていましたが、戦後の食糧難により児童の栄養状態が悪化したことから、給食の必要性が叫ばれるようになり、アメリカのLARA（アメリカにあるアジア救援公認団体）等の物資援助で再開されることになりました。昭和21年12月24日に東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われ、この日を学校給食感謝の日と決めました。その後、冬休みと重ならない1月24日から30日までの間が「学校給食週間」となりました。

給食のはじまり



昔、貧しい家の子ども達は子守や家の手伝いなどで学校に行けなかったり、弁当を持っていけなかったりしました。



そこでお坊さんたちが貧しい子どもたちでも通える学校をつくりました。給食をつくるためにお経を唱えて歩き、米やお金を集めました。



当時の給食はおにぎり、焼き魚、漬物でした。昔も今も学校給食は子どもたちが元気に成長するために大切なものです。

栄養士

健康のために必要な栄養を考え、献立をたてます。献立が決まったら食材の注文をします。

給食では特に日常生活で不足しやすいカルシウムや鉄分をしっかりとれるように献立を考えています。苦手な食べ物も料理によっては「食べられる！」と思ってもらえるように毎日試行錯誤しています！



生産者・お店の人

給食では地元でとれた食べ物をたくさん使用しています。

おくのといちさんをはじめ、松波のスーパーさんから能登町産や石川県産の食材を買い、給食で提供しています。

※1月の主な地産地消



だいこん



ねぎ



ぶり

調理員

毎日安全でおいしい給食をつくってくれます。

野菜は3つのシンクで3回洗ったり、包丁を使い手作業で切ったりしてくれています。

食材を加熱するときは回転釜という大きな釜を使い、食材を煮たり、炒めたり、ゆでたりしています。



給食はいろいろな人に支えられています

給食当番さん

給食の最終仕上げである盛り付けは給食当番さんの大切なお仕事です。

みんなで協力して準備をしましょう。

準備の前には手洗い・うがいをしっかりして、身なりを整えましょう。給食準備は12時40分までに終わらせられるようにがんばりましょう！

