

# 給食だより

## 1月号

令和6年度  
珠洲市立緑丘中学校

新しい年を迎え、気持ちも新たに学年最後の学期がスタートしました。みなさんが元気に過ごせるよう、安心安全でおいしい給食を目指していききたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

### 1月の給食目標 感謝して食べよう！



食事のあいさつって  
どんな意味があるの？

かかわった人や命への感謝が  
込められているよ！



#### いただきます

食べ物はどれも生きていた動物や植物の命です。その命をいただいて私たちは生きています。『いただきます』には、動物や植物の命への感謝が込められています。

#### ごちそうさまでした

どんな食事でも、たくさんの人の力がなければ食べることができません。『ごちそうさまでした』には、生産者さんや食事を作ってくれる方など、人への感謝が込められています。

#### 旬の食材

白菜



寒くなると食べたくなる鍋料理に欠かせない白菜は、苦みやえぐみが少なく食べやすい野菜です。鍋料理以外にも、漬物、炒め物、サラダなどいろいろな料理に使えます。お店で買うときはしっかりと葉が巻き、重みがあるものを選びましょう。



### 全国学校給食週間

1月24～30日は、全国学校給食週間です。  
24日からは、『全国からのご支援ありがとうございます！』

日本味めぐり給食』をテーマに給食を実施します。日本各地の郷土料理、ご当地グルメ、名物などを  
知り、味わいながら、全国からいただいたご支援に感謝して食べましょう。



**24日 北海道・東北地方** 「十和田バラ焼き」は青森県のご当地グルメ！福島県ではいんげんの栽培が盛んです。「どさんこ汁」は北海道でとれる食材をふんだんに使った汁物のこと。「どさんこ」とは「北海道生まれの」という意味です。

**27日 東海・北陸地方** 「金魚めし」は岐阜県各務原市の郷土料理。地場産物の人参を使った炊き込みご飯です。みそカツは愛知県の“なごやめし”の1つ。新潟県は枝豆の消費量日本一！福井県では大きな油揚げが名物になっています。

**28日 近畿・中国・四国地方** 「チキンチキンごぼう」は山口県の給食から生まれたソウルフード。広島県はレモンの生産量日本一！全国の約6割を占めています。「ばち汁」は兵庫県の郷土料理です。

**29日 関東・甲信地方** 「キムタクごはん」は長野県の給食から生まれた料理です。小松菜は埼玉県、かぶは千葉県での栽培が盛んです。山梨県では、ぶどうの生産量、栽培面積ともに日本一！

**30日 九州・沖縄地方** 九州地方は鶏肉をたくさん食べる地域です。消費量トップ10入りの県がいくつもあります。宮崎県ではきゅうりの生産が盛ん！太平燕(タイピーエン)は熊本県の郷土料理です。