

給食たより



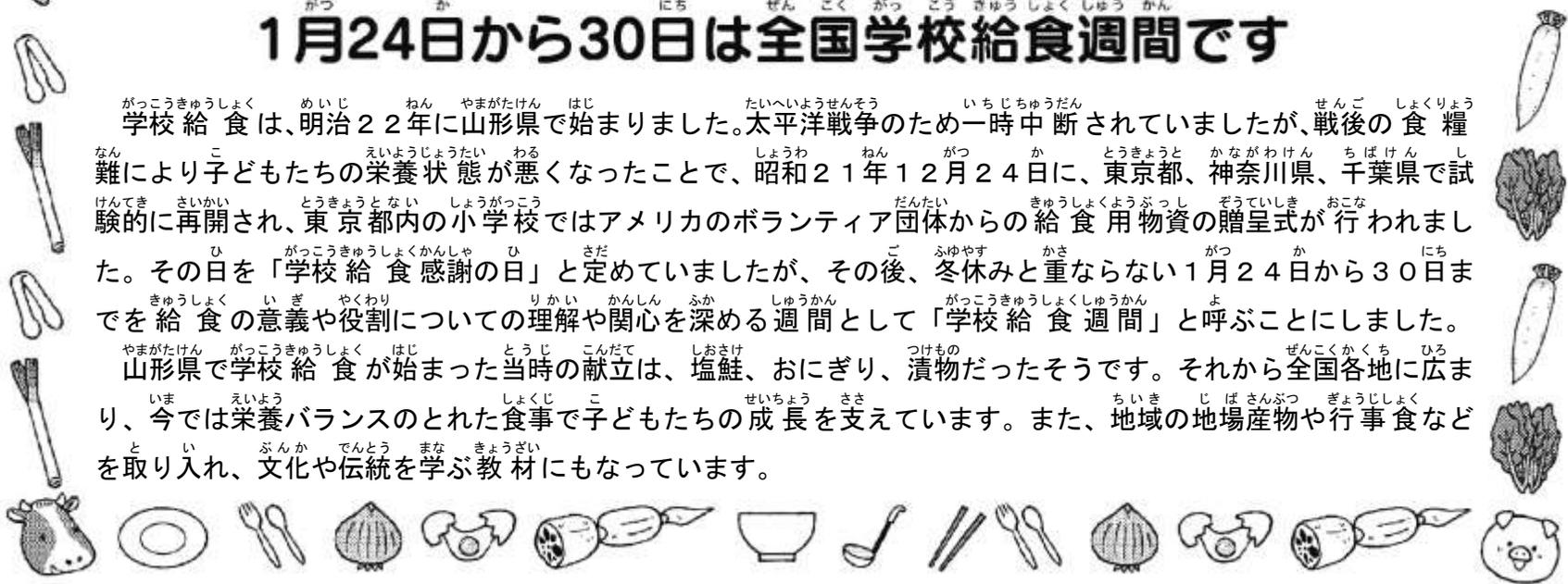
珠洲市立直小学校

あけましておめでとうございます。新しい一年が始まりました。1月24日から30日は全国学校給食週間です。いつも食べている学校給食の始まりや意義、役割について考える機会にしましょう。



1月24日から30日は全国学校給食週間です

学校給食は、明治22年に山形県で始まりました。太平洋戦争のため一時中断されていましたが、戦後の食糧難により子どもたちの栄養状態が悪くなったことで、昭和21年12月24日に、東京都、神奈川県、千葉県で試験的に再開され、東京都内の小学校ではアメリカのボランティア団体からの給食用物資の贈呈式が行われました。その日を「学校給食感謝の日」と定めていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日から30日までを給食の意義や役割についての理解や関心を深める週間として「学校給食週間」と呼ぶことにしました。山形県で学校給食が始まった当時の献立は、塩鮭、おにぎり、漬物だったそうです。それから全国各地に広まり、今では栄養バランスのとれた食事です。子どもたちの成長を支えています。また、地域の地場産物や行事食などを取り入れ、文化や伝統を学ぶ教材にもなっています。



ちいき 地域でとれる しょくざい 食材や料理を しょうり し 知ろう

地域でとれる食材のことを地場産物、そして地域の伝統的な料理のことを郷土料理といいます。郷土料理の多くはその地域の地場産物が使われます。みなさんは地元の地場産物や郷土料理をどのくらい知っていますか？

すずし じばさんぶつ 珠洲市の地場産物

いしかわけん の と きょうどりょうり 石川県や能登の郷土料理



◆◆ 1月の給食 ◆◆

- 14日(木)…黒豆の日 珠洲市の食材を使った「〇〇の日」、1月の1回目は黒豆です。黒豆は、皮の色の黒い大豆のことで、黒大豆とも呼ばれています。給食では、黒豆ごはんを味わいましょう。
- 19日(火)…大浜大豆の日 珠洲市の食材を使った「〇〇の日」、2回目は大浜大豆です。大浜大豆は、実がなる時期が他の大豆よりも遅く、茎が倒れやすいため、昭和30年代後半には栽培する農家がなくなり、姿を消したことから、「幻の大豆」と言われています。給食では、大豆のコロコロサラダを味わいましょう。