

おいしく・楽しく・残さず食べよう!



やなぎっこ★給食室 令和6年度 1月号

◆児童・保護者の皆さまへ◆

給食を通して「地産地消」の良さを知ろう!

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

地産地消の良さとは?

新鮮な旬の味覚を味わうことができる

作っている人の顔がわかり、安心感が得られる

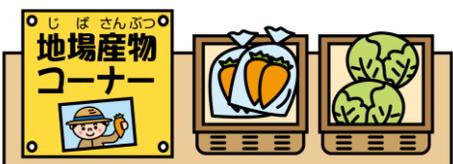
地域内で資金が還元され、地域経済の活性化につながる

農業が活性化することで農地が保全され、景観の維持や洪水の防止につながる

運ぶ距離が短くなり、エネルギーやCO2排出量が削減でき、環境に優しい

SDGs (持続可能な開発目標) の達成に貢献できる

食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみませんか?



直売所や道の駅、スーパーマーケットの地場産物コーナーなどを活用するのも「地産地消」です。地場産物のほか、自分が応援したい地域や被災地の産品を選ぶことは、その産地の生産者を応援することにつながります。

◆今月のイチオシ!メニュー◆

春の七草

1月の行事食

9日(木)
【正月】・【人日の節句】
※1日(水) ※7日(火)



●すずしろのみぞれ汁●

1月7日の「人日の節句」は別名を「七草の節句」と言い、「春の七草」と呼ばれる七種類の若草を入れた「七草がゆ」をいただき、1年の無病息災を祈ります。給食では七草のうちの「すずしろ」(だいこん)で、みぞれ汁を作ります。胃腸に優しく体も温まります。

1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷

学校給食には100年以上の歴史があります。時代の移り変わりによって、給食の役割や献立がどのように変わってきたのでしょうか。今月は、昔の給食を再現したメニュー「タイムスリップ給食」をいただきながら、振り返ってみましょう。

昭和22年ごろの給食

トマトシチュー・ミルク

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

昭和25年ごろの給食

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和40年代ごろの給食

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

昭和50年代ごろの給食

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。