



給食だより

愛川町立

半原小学校

平成31年1月9日

あけましておめでとうございます。

給食は1月10日(木)よりスタートです。今年も給食室では、子どもたちのために

おいしくて安全な給食を、心がけて作りますのでよろしくお願いいたします。



1月24日～1月30日 全国学校給食週間



☆給食のはじまり☆

1889年山形県の小学校で、お弁当をもってこることのできない子どもたちのために昼食を出したのが、学校給食のはじまりであるといわれています。献立はおにぎりとお餅の焼き魚でした。その後、子どもたちの栄養状態の改善などを目的に学校給食が奨励されました。しかし戦争が始まり給食は一時中止になりました。昭和21年12月24日栄養不足の子どもたちを救うために、世界各国からの援助をもとに再開されました。これを記念し1ヶ月後の1月24日を給食記念日としています。食べる事は私たちの生きる力の源となり、心と体の健康を育むものです。学校給食の歴史を振り返り、現代における給食の意義や役割を再確認してみましょう。

愛川町では、1月21日(月)～25日(金)を給食週間とし、

1月24日(木)には、大根めし・麦茶・すいとん・みかんを出します。

楽しく食べるためには、みんなの協力が必要です。特に冬は、給食がさめてしまうので、給食当番が手早く配食できるように協力してあたたかいうちに食べましょう。

12月18日(火)の児童朝会で「給食調理員さんありがとうの会」がありました。

全校児童からは手作りカレンダーをいただきました。

「みなさん。素敵なプレゼントありがとう!!とってもうれしかったです。」

「鏡開き」とは?

1月には、「鏡開き」があります。(1月11日に行われるところが多いですが、地域によっては、ちがう日に行われています)お正月に、年神さまにおそなえしていた「鏡もち」を下げ、木づちなどで小さくわり、「おしるこ」や「ぜんざい」「おそうに」などにして、いただきます。「1年間、病気をしないで元気にすごせますように」という願いをこめていただきます。



11日に給食でおしるこを出します。

みかんの皮むき

みかんの皮を、みなさんはどこからむきますか?へた側?それともおしり?みかんの皮をきれいにむくには、へたの方からむくと、白い筋もきれいに取れます。おしりの方は、指先が入りやすいのでむきやすい気がしますが、白い筋が多く残ってしまうのです。ところが……。白い筋やみかんの袋には、食物繊維が多く含まれています。栄養のことを考えると、白い筋を少し残して袋ごと食べる方がいいみたいですね。見た目がきれいな方がいいか、栄養たっぷりの方がいいか……。あなたは、どちらの方法で皮をむきたくなったかな?



給食費引き落とし日

* 1月10日 * (木)

引き落としができるようご協力よろしくお願いいたします。

<おしらせ>

12月は千葉県産のにんじんの放射性物質濃度検査を実施しました。検査の結果放射性物質の濃度は、



1月は、11・16日に里芋、16・21・23

測定下限値未満でした。

・ **25・30日**に**長ねぎ**を使います。(愛川町産)