

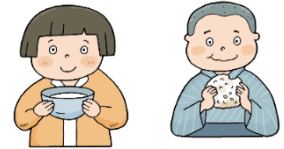
1月 給食だより

毎月19日は
食育の日

令和6年度 冬休み号
伊佐市立学校給食センター

2024年も、残すところ、あとわずかになりました。朝夕と冷え込むようになり、気温の変化に体がついていけず、体調を崩したり、かぜをひいてしまう人が増えるこの時期です。栄養バランスの整った食事・十分な睡眠を心がけて、元気に2025年を迎えましょう。

学校給食の歴史、知っていますか？



学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこれない子どものために、おにぎりや漬物、焼き魚などを提供したことがはじまりとされています。その後、戦争で中断していた学校給食。戦争が終わり、食べ物がなく栄養状態の悪い日本の子どもを見て、外国から脱脂粉乳や小麦粉・缶詰めなどが送られてきました。これにより学校給食が再開されました。この物資の贈呈式は1月24日に行われ、その後この日が冬休みと重なるため、1ヶ月遅らせた1月24日を給食記念日と制定しました。学校給食の意義や役割について、多くの人に知ってもらい、これからも学校給食について考えてもらうため、様々な取組が行われます。毎日おいしい給食を食べられることに感謝しましょう。

家族で給食について 語り合ってみませんか

好きな献立や給食時間の思い出を家族と話してみましょう。
今の給食と昔の給食の違うところ、同じところなどを知ることができるかもしれません。



★全国学校給食週間

1月24日～1月30日

★鹿児島をまるごと味わう学校給食週間

1月27日～1月31日



鹿児島県では、『鹿児島をまるごと味わう学校給食週間』を実施します。鹿児島県内産の食材を活用することで、地域の特産物や郷土料理、産業への関心を持たせ、感謝の心や健康に良い食生活のあり方を身につけてほしい、という願いが込められています。

そこで、伊佐市の給食では、1月27日(月)～1月31日(金)の1週間、鹿児島県の郷土料理である「さつますもじ」「鶏飯」「がね」を、また、鹿児島県の特産品である桜島大根を使った「桜島大根と豚肉のみそ煮」や、きびなごと黒酢を使った「黒酢南蛮」、伊佐市の特産品である金山ねぎを使った「金山ねぎ入りポトフ」を献立に予定しています。

お楽しみに！

