

しょく いく

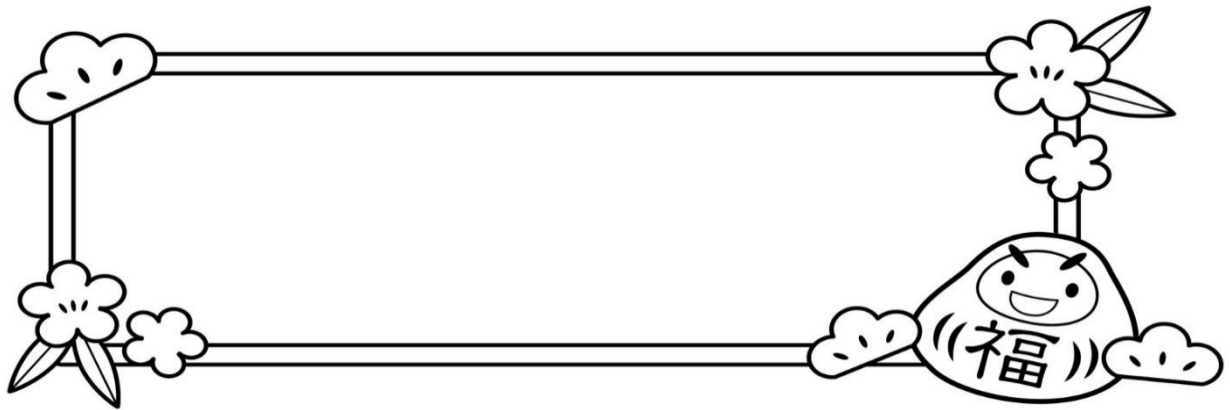
食育たより

むつ みちゅうぶしょうがっこう
六ツ美中部小学校
えいようきょうゆ さかもとふみよ
栄養教諭 坂本文代
だいごう
第8号



あたらし とし はじ
新しい年が始まりました。1年間の総まとめとなる3学期は、インフルエンザやノロウ
イルスなどが流行する季節のため、健康管理にはより一層の注意が必要です。毎日の食生
かつ たいせつ けんこう げんき す
活を大切にして、健康で元気に過ごせるようにしましょう。

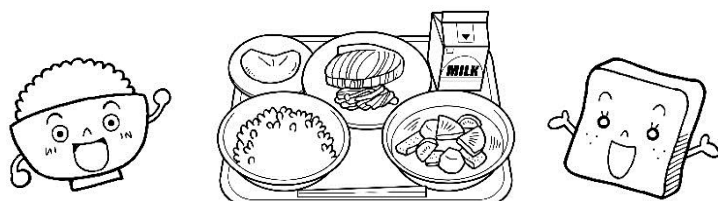
< 今年の「食生活のめあて」を立てよう >



「食べること」は、生きていくためになくしてはならないものです。決めた「食生活のめ
あて」を守り、豊かですてきな食生活ができるようにしよう。

< 1月24日～30日は、全国学校給食週間です >

めいじ ねん やまがたけん しょうがっこう はじ きゅうしょく せんそう いちじちゅうし ぜんこく
明治22年に山形県の小学校で始まった給食は、戦争で一時中止になりました。「全国
がっこうきゅうしょくしゅうかん せんご しえんだんたい えんじょ がっこうきゅうしょく さいかい
学校給食週間」は、戦後にアメリカの支援団体からの援助により、学校給食が再開さ
れたことを記念して定められたものです。学校給食についての理解を深め、関心を高める
ことを目的としています。



がっこうきゅうしょく きねんこんだて ＜ 学校給食記念献立 ＞

おかざきし がっこうきゅうしょく では、がっこうきゅうしょくしゅうかん じばさんぶつ きょうどしょく と い きゅうしょく じつ
岡崎市の学校給食では、学校給食週間に地場産物や郷土食を取り入れた給食を
し 施します。きゅうしょく とお じもとしょくざい きょうどしょく よ みなお
給食を通して、地元食材のおいしさや郷土食の良さを見直してみましよう。

24日(水)【 米粉入りロールパン 】

おかざきさん こめこ つか ころんぱん
岡崎産の米粉を使ったパンです。米の消費拡大と地産地消促進
のために開発されました。もちもちとした食感がおいしいですよ。



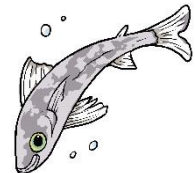
25日(木)【 家康鍋 】

いえやす ちようじゆ ひけつ い なべ ちいまき
「家康の長寿の秘訣」とも言われている鍋です。地域でと
れた野菜などを使い、八丁みそで味付けをします。体が温
まるので、寒い時期には特におすすめの料理です。



26日(金)【 めひかりのから揚げ 】

めひかりはしんかいぎよで、めがあおひか みてみえることからこのなまえで
呼ばれています。給食では、三河湾で水揚げされたためひかりを使用
しています。



29日(月)【 ビーンズチャップ丼 】

きゅうしょくしゅうかん きねんこんだて きゅうしょく さいゆうしゅうしょう
給食週間記念献立です。給食メニューコンクールで、最優秀賞
に輝いた献立です。岡崎産の大豆を使用しています。



30日(火)【 すいとん・さけの塩焼き・野沢菜漬け 】

むかし きゅうしょくこんだて
昔の給食献立です。すいとんは、小麥粉から作ります。戦時中
や戦後にかけて、食料がない時代にお米の代わりとしてよく食べ
られていました。

