

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
「全国学校給食週間」1/24(火)～1/30(月)

1月24日から30日までは「全国学校給食週間」です。
 戦後、国内外の多くの善意や期待を寄せられて再開された学校給食です。
 全国学校給食週間は世界中の人たちの温かい心で給食が再開されたことを記念する行事です。
 今の日本は、食べものであふれています。食べものを大切にしているでしょうか？ もう一度自分の食生活をふりかえってみましょう。



かんしゃ
感謝して食べよう

きゅうしょくには、たくさんのたべものやひとが、かかわっています



たべもの



つくるひと



はこぶひと



うるひと



こんだてをかんがえるひと



ちょうりするひと



じゅんびするひと

きゅうしょくは、たくさんのたべものや、かかわっているひとびとのおかげで、食べることができています。たべものいのちと、こころをこめてきゅうしょくをじゅんびしてくれているみなさんに、かんしゃしていただきましょう。



○ 玉名中央学校給食センターの歴史は・・・

2004年9月に、いまの伊倉北方、山の上の給食センターが新しく建てられて約4000食の給食センターとしてスタートしました。もともとは玉名第1センター(1964年～玉陵中の横)と第2センター(1967年～有明中の隣)があり、2つの給食センターが1つになったのです。19年目になります。

きゅうしょくしゅうかん こんだて しょうかい
 ＊＊＊＊＊ 給食週間の献立を紹介します ＊＊＊＊＊

★24(火) 日本の学校給食が始まった明治の給食 (給食記念日の給食)

日本の給食は130年前、明治22年に山形県の忠愛小学校というお寺の学校で

はじまったと伝えられています。お坊さんたちが托鉢で集めた材料で作った

「おにぎり、やき魚、つけもの」でした。

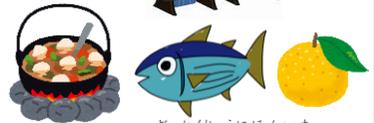


★25(水) 味の旅：高知県と「まごわやさしい」献立

高知県の郷土料理である「ぐる煮」を汁物にした「ぐる煮汁」。そして、カツオの漁獲量日本一、ゆ

ずの生産も日本一の高知県です。カツオ節とゆずを使ったドレッシングで野菜を和えてみました。

そしてもう一つ、まごわやさしい食材も見つけてみてくださいね。



★26(木) 昭和27年の給食を再現してみました

昭和27年の給食は、「ミルク・コッペパン・いちごジャム・鯨の竜田揚げ・せんキャベツ」でした。

昔の給食を体験する機会になればと鯨の肉を使った商品が、この時期だけ作られています。

普段食べることができない鯨のメンチカツ、味わって食べてくださいね。



★27(金) 玉名のおいしい食材をめしあがれ！南関あげをたっぷり使った混ぜご飯、そう

めん「節」の部分を使った汁物。今が旬でビタミンたっぷりの真っ赤ないちごです。



★30(月) 成長期に必要なカルシウム・鉄分をしっかりとりよう！

みなさんは、今、体が大きくなる成長期です。体が大きくなるということは、骨や筋肉も強く、大き

くならなければいけません。そのためには、カルシウムや鉄分をしっかりとることが大切です。

