



1月給食たより

令和2年1月10日
水上村学校給食センター



あけましておめでとうございます
本年もよろしくお願い致します



いよいよ1年の締めくくりとなる3学期が始まりました。風邪やインフルエンザなどの感染症が流行していますので、手洗い・うがいの徹底と、栄養バランスのよい食事を心がけて予防に努めましょう。

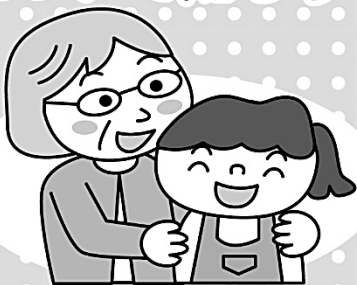
学校給食においても、より一層、衛生面に細心の注意を払い、安全でおいしい給食を提供できるよう努めていきたいと思ひます。本年もよろしくお願いいたします。

全国学校給食週間

1月24日～30日

全国学校給食週間は昭和25年度から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものですが、現在では役割が大きく変わり、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

昔の学校給食について知ろう！



明治22(1889)年～



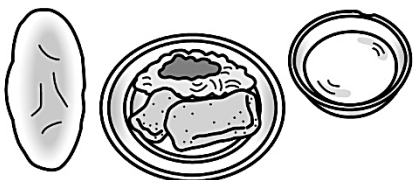
やまがたけつるおかまち しょうがっこう ます
山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこれない子のために、ご飯と魚や野菜を中心とした食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へと広がるが、戦争による食料難で中止される。

昭和22(1947)年～



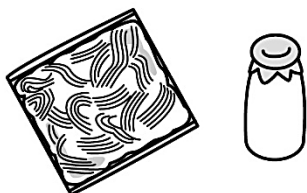
せんご ララ きゅうさいこうにんだん
戦後、LARA (アジア救済公認団体) から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。

昭和25(1950)年～



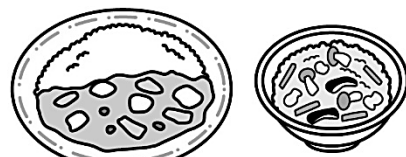
きそう こむぎこ
アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まる。

昭和38(1963)年～



かいほう にんき
ソフトめんが開発され、人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進む。

昭和51(1976)年～



べいはんきゅうしよく せいしき はじ
米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がっていく。

ふるさと

くま 球磨さんだより 1月号



平成 31 年度 水上村学校給食センター

こんげつ ちゅうもくしよくざい
今月の注目食材



にんじん

まいつき にちぜんご
毎月19日前後の

「ふるさとくまさんデー」

では、旬の食材を紹介します。

◆にんじんの原産地はアフガニスタンで、
日本には、室町時代に中国から伝わった
と言われています。

◆にんじんは緑黄色野菜のひとつです。
にんじんに含まれる代表的な栄養素はカ
ロテンです。カロテンは鼻やのどの粘膜を
丈夫にし、ウイルスが侵入するのを防い
だり、免疫力を高めてくれます。風邪が
流行する今の季節には大切な栄養素で
す。



①白にんじん(パースニップ) ⑤金美にんじん
②金時にんじん ⑥一般のにんじん
③島にんじん ⑦ミニキャロット
④紫にんじん

★旬(地域により違います)

・ 11月～12月(冬にんじん)

・ 4月～5月(春にんじん)

★熊本県の主な産地は？

菊池、鹿本地域

Q にんじんに多く含まれ、皮膚や粘膜を強くし免疫力を高める栄養素は？

球磨たんてい



クイズ

① カルシウム

② カロテン

③ カリウム

べろろり

クイズの答え