

食育だより

れいわ ねんど きゅうしよくしゅうかngo
令和3年度 給食週間号

おおづましがっこうきゅうしよく
大津町学校給食センター



がっこうきゅうしよくきねんび

1/24 学校給食記念日とは

しょうわ ねん にほん せんそう お しょくりょう ふそく
昭和20年、日本は戦争が終わったばかりで食料が不足していました。

えいようしつちよう にほん ようす み
そのため栄養失調の子どもたちがたくさんいました。日本の様子を見て

きゆうざいいんかい えんじょ おく
アメリカやアジア救済委員会(ララ)などの援助がたくさん送られてきて、

しょうわ ねん がつ がっこうきゅうしよく さいかい
昭和21年12月24日に学校給食が再開されました。

ひ がっこう ふゆやす いっかげつご がつ しゅうかん
この日は学校が冬休みのため、1ヶ月後の1月24日から1週間を

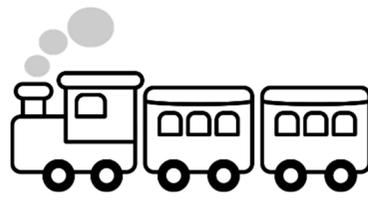
きゅうしよく かんしゃ ぜんこくがっこうきゅうしよくしゅうかん おおづましがっこう
給食に感謝する『全国学校給食週間』としています。(大津町学校

きゅうしよく にち がっこうきゅうしよく いぎ やくわり
給食センターでは24~28日)。学校給食の意義や役割について

りかい た かんしゃ きもち
理解し、食べられることに感謝の気持ちを

もちたいですね。

たべもの たいせつ
食べ物を大切にしよう!



にほん あじ
日本の味めぐり

おおづさん くもとさんたかな つか
◎1/24(月) 大津産にんじん、熊本産高菜づけを使ったメニュー
あそだかな あそ かんれい きこう かざんばい だいち はぐく でんとうやさい
阿蘇高菜は阿蘇の寒冷な気候と火山灰の大地が育む伝統野菜です。
おおづまち そだ どうじよう
大津町で育ったにんじんも登場しますよ!

くもとけん きょうどりようり くもとさん
◎1/25(火) 熊本県の郷土料理『タイピーエン』、熊本産のれんこんを
つか
使ったメニュー
くもとけん きょうどりようり めいじじだい ちゅうごく つた
タイピーエンは熊本県の郷土料理で明治時代に中国から伝わりました。
うきちく とく おお さいばい
れんこんは宇城地区で特に多く栽培されています。

あおもりけん きょうどりようり じる あおもりさん つか
◎1/26(水) 青森県の郷土料理『せんべい汁』、青森産のさばを使った
メニュー
じる あおもりけん きょうどりようり や なんぶ
せんべい汁は青森県の郷土料理でかたく焼いた南部せんべいを入れて
に あおもりけん ふる ぜんこくてき さんち りし
煮こみます。青森県は古くからさばの全国的な産地として知られています。

くもとさんまい つか
◎1/27(木) 熊本産真鯛を使ったメニュー
あまくさ ようしよく まだい てんたま み
天草で養殖された真鯛を天玉揚げにしました。身がプリプリでおいしいですよ!

ほっかいどう とくさんぶつ たま ぎゅうにゅう
◎1/28(金) 北海道の特産物(じゃがいも・玉ねぎ・コーン・牛乳)を
つか
使ったメニュー
ほっかいどう こうだい とち い のうぎよう らくのう さか たま
北海道は広大な土地を生かした農業や酪農が盛んで、じゃがいも・玉ねぎ・
ぎゅうにゅう にほんいち せいさんりよう
コーン・牛乳は日本一の生産量です。

おたのしみに!

