

龍食だより～いただきます～



令和7年1月8日
龍ヶ岳共同調理場
文責：池田

新年あけましておめでとうございます。

新年のスタートとともに、仕上げの3学期がはじまりました。

子どもたちには寒さや病気に負けず、よく食べ、よく体を動かし、睡眠をしっかりとり、健康な心と体に育ってほしいとおも思います。

給食室も子どもたちのために、おいしく安全なもの、熊本や上天草の食材や旬のもの、日本や世界の料理を工夫しながら献立に取り入れる努力をしたいと考えています。

今年もどうぞよろしくお願ひします。



**龍ヶ岳共同調理場では
1月20日から31日までを
学校給食週間(旬間)として実施します！**

全国学校給食週間は

1月24日から30日までです。



昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、それ以来

この日を「学校給食感謝の日」と定め、その後、昭和25年度から

冬休みと重ならない**1月24日から1月30日まで**の1週間が「学校給食週間」となりました。この期間は、学校給食の意義や役割について、児童生徒や教職員、保護者や地域住民の理解を深め、関心を高めることを目的としています。

学校給食は明治22(1889)年に山形県鶴岡市で初めて実施され、各地に広がっていきましたが、第2次世界大戦のため中斷されました。

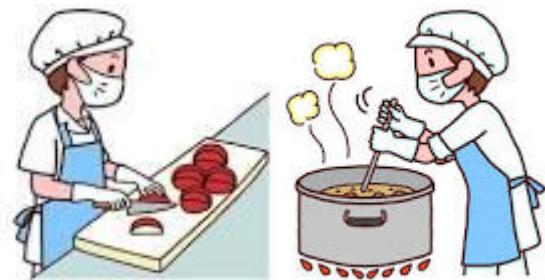
戦後、日本は食料不足に見舞われ、子どもたちは栄養不足でやせ細り、いつもおなかをすかせていました。こうした状況をみて、アメリカなどから食料品などの支援物資が届けられました。

昭和22(1947)年、その支援物資を使い東京で学校給食が再開されました。「全国学校給食週間」は、世界からの善意に感謝し、これを記念して行われる行事です。

学校給食は学校で行われる教育活動の1つに位置づけられ、成長期の子どもたちが将来にわたって健康で心豊かな生活を送るため、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけ

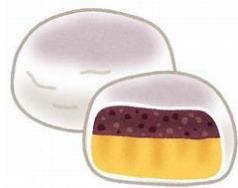
じゅうよう やくわり は 重要な役割を果たしています。今回は、地域食材を使った献立や郷土料理、昔の給食のメニューを取り入れています。

また、学校では調理員さんの仕事に目を向け、学校給食を通して、身近で日頃お世話になっている人の気持ちに気づき、感謝しようとする心を育てることを目的に給食週間の取組を行います。



給食週間中の献立は？

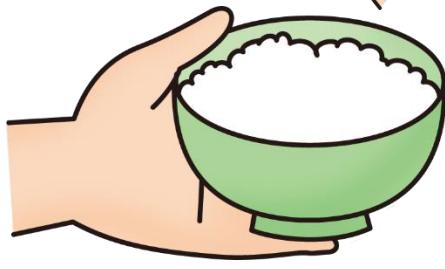
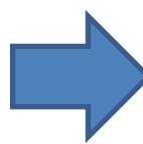
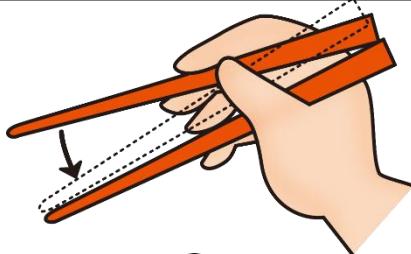
- 1月20日（月）食育の日（上天草の食材使用）
- 1月21日（火）昔の給食人気メニュー（揚げパンなど）
- 1月22日（水）カレーライスの日
- 1月23日（木）昔の給食なつかしメニュー（鯨ミンチカツなど）
- 1月24日（金）学校給食開始時の給食（おにぎり、焼き魚、漬物など）
- 1月27日（月）中学校のみ：郷土料理（小学校：振替休業日）
- 1月28日（火）熊本県の郷土料理（タイピーエン、いきなり団子）
- 1月29日（水）熊本県の郷土料理（混ぜごはん、つぼん汁など）
- 1月30日（木）長崎県の郷土料理（浦上そぼろなど）
- 1月31日（金）宮崎県の郷土料理（チキン南蛮）



※熊本県や上天草の食材を使った給食で学校給食について考える取組を行いたいと思っています。給食週間中は調理をする人や食材を作ってくれる人、食材を運んでくれる人などに感謝する気持ちを持てたらと思っています。むかしなつかしのメニューも楽しみにしていてください。

おうちでもチャレンジ！！

1年生が学校で行っている給食チャレンジ。
おうちでも一緒にチャレンジしましょう！



正しくお箸とお茶碗が持てるようご家庭でも声かけをお願いします。