

1月 給食だより



令和5年度 甘楽町学校給食センター

あけましておめでとうございます。

寒さが一段と厳しくなりますが、寒さに負けないよう栄養バランスのよい食事と十分な睡眠をとって元気に乗り越えましょう。

【今月の献立】

- 1/11 …おはなし給食は「にくのくに」です。
本の紹介は裏面の献立表の下に紹介しています。
- 1/12 …鏡開きの行事食です。(暦では、1/11です。)
「鏡開き」とは、お供えしたお餅を下げて、おしるこなどにして食べます。鏡もちは、年神様へのお供えした神聖なものなので、刃物で切るのではなく、木づちなどで小さく割ります。
- 1/24 …1/24～30まで「全国学校給食週間」です。給食が始まった頃の給食を再現します。
- 1/29 …今月の味の旅は、山梨県です。群馬県の郷土料理「おっきりこみ」によく似た「ほうとう」、「とりもつ煮風」「ぶどうゼリー」を提供します。お楽しみに♪



全国学校給食週間

1月24日から30日までは、全国学校給食週間です。いつも食べている給食に目をむけて、給食の役割について考えてみましょう。



甘楽町は、全国で初めて栄養を考えた給食が始まった地ですが、それよりも前、明治22年に山形県の私立忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で出されたものでした。

今の給食とくらべたり、ご家庭で給食の思い出を話したりしていませんか？



→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年

おにぎり・塩さけ
菜の漬物

ミルク(脱脂粉乳)
トマトシチュー

コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)
バタージュース・コロッケ
千切りキャベツ・マーガリン

ソフトめんのカレーあんかけ
牛乳・甘酢あえ・果物(黄桃)
チーズ

カレーライス・牛乳・
野菜の塩もみ・果物(バナナ)
スープ



給食では「甘楽町の有機野菜を使っています」

令和5年6月より甘楽町で栽培されている、有機農産物を給食でも積極的に使用しています。12月末までに約1440kgの野菜を使用しました。

1月は、じゃがいも・菊芋・下仁田ねぎ・長ねぎ・にんじん・ほうれん草・白菜・大根・キウイを使用する予定です。

有機野菜生産農家をご紹介します！！



上野地区 よしだ有機農園



善慶寺地区 おおた Farm



善慶寺地区 黒澤さん



天引地区 塚田さんご夫妻

給食はおいしく食べられる教材です！

現在の給食は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして教材としての役割があります。子どもたちは、学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴を学んだり、教科で学んだことに関連した食品や料理を食べて、学習内容を確認したりすることができます。どのような献立があるのかを献立表を見て確認してみましょう。

