



きゅうしょくだより 1月



新年、あけましておめでとうございます。冬休みは風邪などひかず、楽しく過ごすことができたでしょうか。2019年が始まります。自分なりの目標をたて、心身ともに元気な1年を過ごして欲しいと思います。



1月24日(木)から30日(水)は学校給食週間です。

1月24日は「学校給食記念日」で、第二次世界大戦後、学校給食が再開されたことを記念する日です。そして、この日を含む一週間が「学校給食週間」となっています。給食が私たちの口に届くまでに働いている多くの方々に感謝し、食べ物の大切さや「食」について考える一週間です。

～学校給食のあゆみ～



- ・ 忠愛小学校（山形県）で昼食を出す。
- ・ 浜松市芳川小学校（静岡県）で昼食を出す。
- ・ 体の弱い子ども、学校へ来られない子どもたちを励ます目的で、学校給食が推進される。
- ・ お弁当を持ってこられない子どもたちのためにみそ汁だけの給食が始まる。（御殿場市）

食べ物がなく、お腹をすかせていました

- ・ 外国から贈られた物資（脱脂粉乳など）で給食が再開される。
※この日が戦後の学校給食開始の記念日となったが、冬休みにあたるため、1月24日が学校給食記念日となる。
- ・ 脱脂粉乳の給食が始まる。（静岡県）
- ・ 学校給食法が公布、施行される。
- ・ 脱脂粉乳から牛乳に変わる。
- ・ ごはんがでるようになる。
- ・ **教育活動の一環として**、全国の小中学校で給食が実施されている。



学校給食は、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための「生きた教材」としての大切な役割もあります。

明治 22 年
明治 43 年
大正～
昭和初期
昭和 9 年

昭和 17 年

昭和 21 年
12 月 24 日

昭和 22 年
昭和 29 年
昭和 39 年
昭和 51 年
現在

第二次世界大戦

学校給食試食会のお知らせ

学校給食週間にちなんで、市民の皆様を対象に学校給食試食会を計画しましたので、校区に関係なく、お好きな日をお選びください。

試食時間 12時15分～13時00分（12時10分までには会場にお集まり下さい。）

募集人数 南学校給食センター、高根小学校(高根学校給食センター)、西学校給食センター 各30名
(定員になり次第締め切ります。)

参加料/1食分 260円(当日徴収します)



実施日	試食会場	申し込み先	献立名
1月24日(木)	南学校給食センター	南学校給食センター (78-6689)	ごてんばコシヒカリごはん ごてんばこめこカレー 緑茶 キャベツのソテー かんきつゼリー
1月25日(金)	高根小学校	高根学校給食センター (82-6182)	揚げパン 牛乳 パンネポロネーゼ 野菜スープ ヨーグルト
1月28日(月)	西学校給食センター	西学校給食センター (89-2944)	ソフト麺 ミートソース 牛乳 ブロッコリーとウィンナーのソテー カリカリ大豆

申し込み 平成31年1月10日(木)8:30～1月16日(水)15:00までに希望する学校給食センターへ直接または電話で申し込んでください。

学校給食食材の放射能測定の結果について

学校給食で使用する食材の更なる安心・安全を図るために、平成24年5月より県で購入した機器を利用して、食材の放射能測定を行っています。今年度は6月から毎月1回検査を行っています。

第6回（12月7日 測定結果）

根深ねぎ（御殿場市産）	不検出
玉ねぎ（北海道産）	不検出

不検出：セシウム(134,137)の合算が
25 ベクレル/kg 以下
※次回の測定は1月11日の予定です。

測定結果については、毎月の給食だよりでお知らせします。
また、県教育委員会のホームページで、測定結果を随時掲載していますので、参考にしてください。

※県ホームページのURL：
<http://www.pref.shizuoka.jp/kyouiku/index.html>

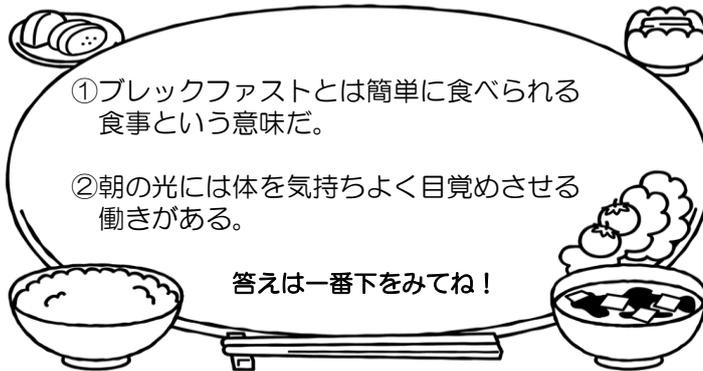


朝ごはんを毎日しっかり食べていますか？朝ごはんには、眠っていた体を起こす“目覚まし時計”の役割があります。また、朝ごはんを食べる習慣がある人は、食べない人に比べて勉強やスポーツの成績が良いという調査結果もあります。全く食べていない人は、まず早寝・早起きの習慣をつけて、何か一品でも食べることから始めてみましょう。



朝ごはんのはたらき

〇×クイズ



給食メニューを紹介します。今月は、ソフト麺の定番「ミートソース」です。ソフト麺は、昭和44年頃、当時パンしかなかった主食に仲間入りしました。

紹介してほしいメニューがありましたら、給食センターまでご連絡下さい。

材 料 4 人 分

- 豚ひき肉・・・100g
- たまねぎ・・・200g
- にんじん・・・80g
- マッシュルーム（水煮）・・・40g
- カットトマト缶・・・100g
- オリーブ油・・・適量
- にんにく、しょうが・・・各2g
- 赤ワイン・・・大さじ1
- 水・・・120g
- コンソメ・・・4g
- ローレル・・・少々
- トマトケチャップ・・・40g
- トマトピューレ・・・40g
- デミグラスソース・・・28g
- A { 中濃ソース・・・20g
- 粉チーズ・・・大さじ1
- 塩・・・少々
- こしょう・・・少々
- ルウ
 - 小麦粉・・・15g
 - バター・・・15g
 - パセリ・・・少々

ミートソース

作り方

1. たまねぎ、にんじん、にんにく、しょうがはみじん切りにする。
2. 小麦粉とバターを炒めて、ルウを作る。
※ブラウンルウを作るとコクが出ます。
3. 鍋にオリーブ油をひいて、にんにく、しょうが、豚ひき肉、赤ワインを加えて、よく炒める。
4. 玉ねぎ、にんじんを加えてよく炒める。
5. 水（半量）、コンソメ、ローレルを加え、マッシュルーム、トマト缶、調味料Aを加える。
6. ルウを水で溶きながら加える。
※固さをみながら水の量を調整してください。
7. パセリを加えて仕上げる。

〇×クイズのこたえ

- ① × ブレックファストとは、朝食のことで、「断食を破る」という意味があります。
- ② ○ 決まった時間に朝の光を浴びることで、気持ちよく一日を始められ、生活リズムが整います。