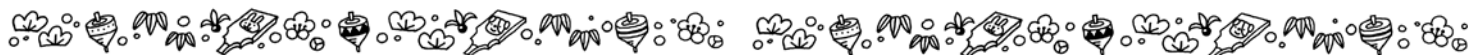




きゅうしょくだより 1月



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ましたでしょうか。2021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(日)から30日(土)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）

明治 22 年
明治 43 年
大正～
昭和初期
昭和 9 年

昭和 17 年

第二次世界大戦

食べ物がなく、お腹をすかせていました

昭和 21 年
12 月 24 日

- ・ 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。



昭和 22 年
昭和 29 年
昭和 39 年
昭和 51 年
現在

- ・ 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。

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10日 測定結果）

たまねぎ（北海道産）	不検出
じゃがいも（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15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>

感謝の気持ち

私たちが生きていく上で食べることは必要不可欠です。食べるということは命をいただくことです。感謝の気持ちを忘れずに両手を合わせましょう。



想像してみよう！給食を支える人びと

おいしい給食が食べられるのは、農家さん、漁師さん、食べ物を運ぶ人、栄養士や調理員さん、そして働いてくれる家の人など多くの人に支えられているからです。

感謝の気持ちを持って食事のあいさつをして、残さずに食べるようにしましょう。



農家さん



漁師さん



食べ物を
運ぶ人



家の人



栄養士や
調理員さん

給食試食会中止のお知らせ

給食週間に計画していた市民の皆様を対象とした試食会は、令和2年度は中止となりました。ご理解の程よろしくお願い致します。



給食メニューを紹介します。今月は、さつまいもや大豆を使った「かみかみポテト」です。

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。

かみかみポテト

材 料 4 人 分

- さつまいも.....120g
- 乾燥大豆.....30g
- でんぷん.....4g
- 煮干し.....12g
- アーモンド.....10g
- 揚げ油.....適宜
- 枝豆.....20g
- 【たれ】
- 三温糖.....10g
- 醤油.....5.2g
- 水.....12g
- 塩.....0.4g

作り方

- ① 大豆は十分に水に浸しておいてから、固めにゆでる。
- ② ゆであげた①にでんぷんをまぶし、油で揚げる。
- ③ さつまいもを 1.5 センチほどの角切りにして素揚げする。
- ④ 煮干しとアーモンドもそれぞれ素揚げする。(乾煎りでもOK)
- ⑤ 枝豆はゆでて、さやから出しておく。
- ⑥ 小鍋にたれの材料を入れて、ひと煮立ちさせる。
- ⑦ ②～⑤を⑥のたれとからめる。

*アーモンドは焦げやすいので注意してください。