

# つうしん EAT通信 がつ 1月

平成31年(2019年)

和歌山市立 小倉小学校

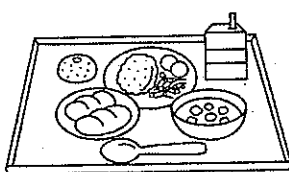
～食事は落ちついてよくかんで食べましょう～



あけましておめでとうございます。新しい1年が始まりました。今年もみなさんの健康

なからだづくりに役立つ、安心安全でおいしい給食を作りたいと思いますので、

よろしくお願いたします。



ぜんこくがっこうきょうしゅくしゅうかん  
1月24日～30日は全国学校給食週間です

日本の学校給食は明治時代、山形県鶴岡市で「食」を持参できない子どもたちに、おにぎりや魚、漬物を用意したのが始まりです。その後、全国に広まりましたが、第二次世界大戦で中断されました。戦後、海外からの救援物資で再開された学校給食は、栄養が不足しがちだった多くの子どもたちを救いました。当時の気持ちを忘れず、学校給食の大切さをあらためて考えてみるために設けられたのが、「学校給食週間」です。

学校給食は教育の一環として行われています。子どもたちが将来にわたって健康で心豊かな食生活を送ることができるよう、給食を食生活の教材とした食育も積極的に進められています。

和歌山市では、この給食週間中に和歌山県の特産物や地域でとれた食材を使った献立を実施しています。

学校給食 ありがとう!

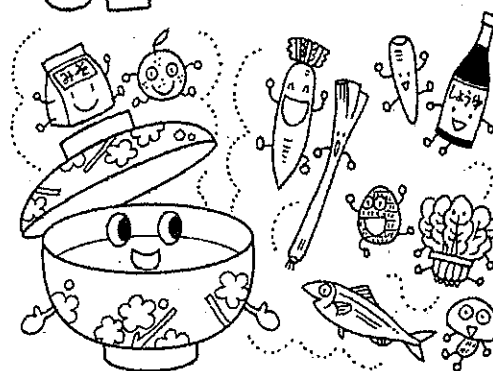


こんげつ きょうしゅくもくひょう  
今月の給食目標 「きまいを守り、協力しよう」

あんぜん きをつけて じゅんじょ よく ばい ぜんとするくふうをしよう  
☆安全に気を付けて順序よく配膳するくふうをしよう

とうばん ひと きょうりょく  
☆当番の人に協力しよう

ままも いろいろ  
雑煮いろいろ

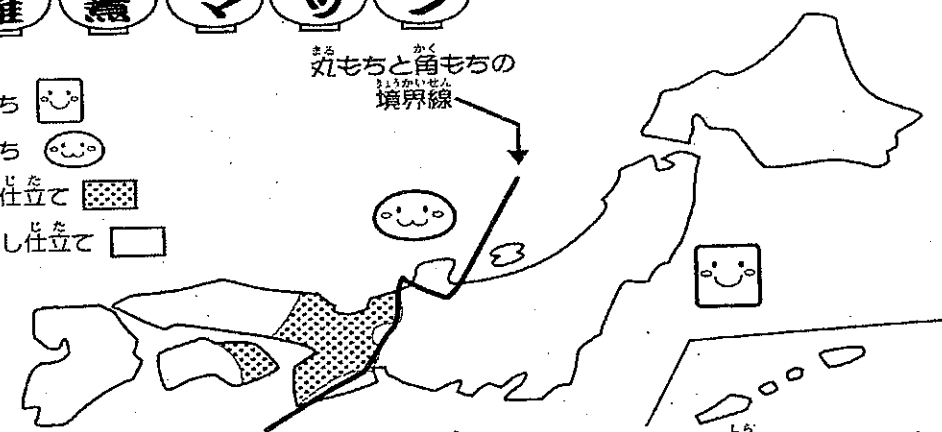


雑煮は各家庭や地域によって味や食材などがさまざまです。もちも角もち・丸もち、汁もしょうゆのすまし仕立て・みそ仕立てのほか、入れる具もと肉やぶり、さといも、こまつな、だいこんなどいろいろあります。また、あん入りもちの雑煮や、もちを入れない雑煮のほか、雑煮を食べない地域もあります。このように、日本各地では地域や家庭ごとに多種多様な特色のある雑煮があるのです。



- 角もち (Kakumochi) [Icon: square]
- 丸もち (Marumochi) [Icon: circle]
- みそ仕立て (Miso-jidate) [Icon: dotted pattern]
- すまし仕立て (Sumashi-jidate) [Icon: plain white]

丸もちと角もちの境界線



みんなの地域や家庭ではどんな雑煮が食べられていますか？調べてみましょう。

おうちのひとといっしょにみてくださいね♪