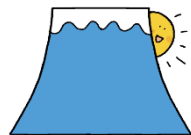


給食だより 1月



銚田市立銚田学校給食センター

あけましておめでとうございます。本年もおいしい給食をつくってまいりますので、よろしくお願いいたします。1月は全国学校給食週間があります。これを機に身近な給食の役割について知り、考えてみましょう。



給食に関するお問い合わせはこちらへ。
銚田学校給食センター TEL34-9077

今月の給食のポイント

○給食に感謝し、丈夫なからだをつくろう

★銚田産食材★ 米・豚肉・きゃべつ・水菜・大根・ちんげんさい・にんじん・長ねぎ・白菜・ごぼう

★行事給食★

お正月献立 (A・B7ブロック12日)

ごはん・牛乳・さんま煮・せりのごまあえ・白玉雑煮



銚田の日献立 (A・B7ブロック19日)

ごはん・牛乳・さわらの西京焼き・野菜炒め・銚田野菜のみそ汁

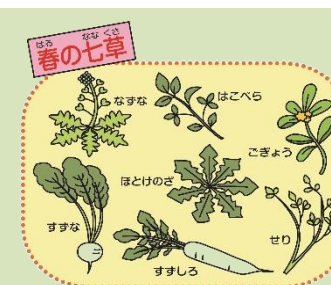
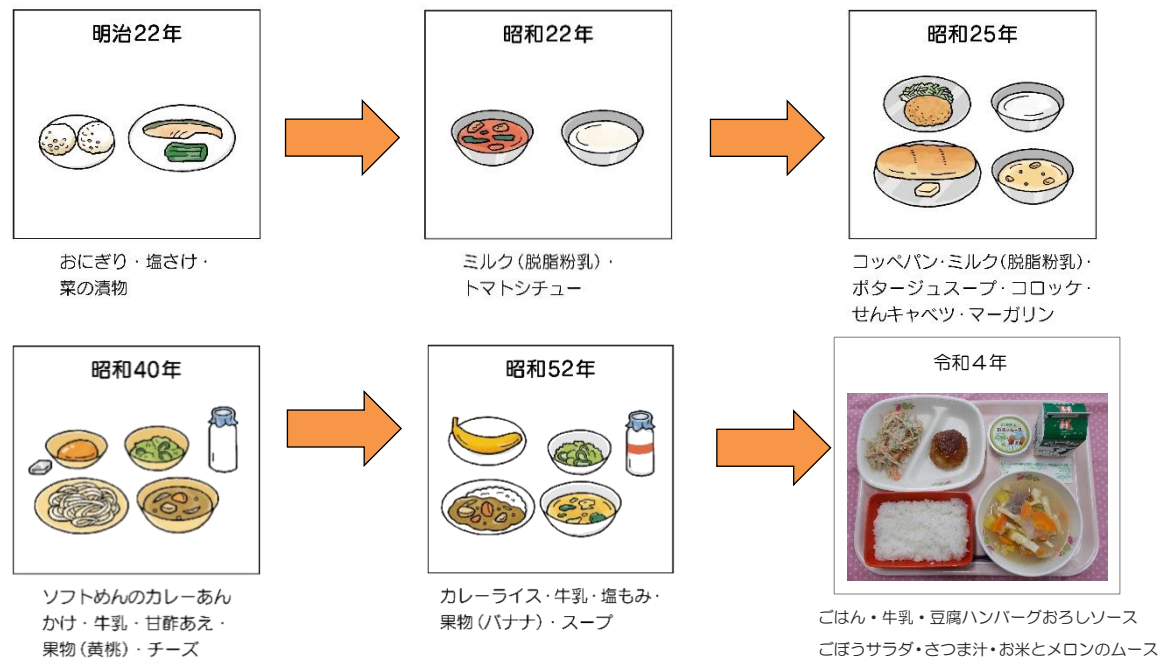
全国学校給食週間献立 (A・B7ブロック 24日)

ごはん・牛乳・鮭の塩焼き・たくあんあえ・すいとん汁



1月24日から30日は「**全国学校給食週間**」です！

学校給食の献立の移りかわり

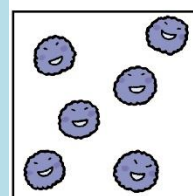


七草がゆ

春の七草を入れて炊いたおかゆを「七草がゆ」と言います。七草がゆは、1年の健康を祈って1月7日の朝に食べられるほか、お正月のごちそうで疲れた胃を休め、野菜が不足しがちな季節の栄養源となっています。

冬の食中毒

ノロウイルスに注意！



ノロウイルスはウイルスの中でも小さく、球形をしています。冬に流行することが多く、感染するとおう吐や下痢などを起こします。予防には右表のように、手洗いや食品の十分な加熱が大切です。

- 石けんを使って、ていねいに手を洗う
- 食品の中心部まで(85~90℃で90秒間以上)加熱する

学校給食の始まり

日本の学校給食は、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。現在は、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。



脱脂粉乳って何？

脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除き、乾燥させて粉にしたものです。現在も「スキムミルク」として販売されています。学校給食は戦争で一時中断となりましたが、太平洋戦争後、食料不足で苦しむ子どもたちのためにアメリカなどからの脱脂粉乳などの援助物資を受けて再開することができました。



家族で徹底！

食事前の手洗い

手に細菌やウイルスがついていると、手を介して食品や調理道具、食卓などに細菌やウイルスがつき、ほかの人へ広がってしまいます。感染を予防するためにも、家族みんなで食事前の手洗いを徹底しましょう。

