給食だより～元気～

あけましておめでとうございます

冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。昔から「一月往ぬる 二月逃げる 三月去る」といわれてきたように、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。

風邪やインフルエンザもまだまだ流行すると思います。体調管理にはより一層気を付けて、1日1日を大切に過ごしましょう。

1月の献立より

☆今月の地場産物（伊賀・三重産）☆

米・小麦粉・牛乳・牛肉・豚肉・鶏肉・鶏卵・大豆・豆腐・油揚げ・厚揚げ・ひじき・わかめ・にんにく・ねぎ・小松菜・チンゲン菜・はくさい・キャベツ・なばな・ほうれんそう・にんじん・水菜・だいこん・もやし・かぶ・さつまいも・たけのこ水煮・マイヤーレモン・ぽんかん

※紙面の都合上、伊賀・三重産しか掲載しておりませんが、他の食材の産地も開示しています。
いつでもお問い合わせください。いがっこ給食センター元気【41-0888】
（魚の産地は、右の二次元コードを読み取り、1月詳細をご覧ください。）

今月の「いがスマイル給食」

1/16(金)ー米・牛肉・にんにく・豚肉・鶏卵・はくさい・ねぎ

1/29(木)ー米・牛肉・小松菜

1/30(金)ー米・豚肉・にんにく・チンゲン菜

1月24日～30日は「全国学校給食週間」

学校給食の歴史

学校給食は明治22年に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で貧しい家庭の子どもに昼食を出したのが始まりといわれています。その後全国に広がりましたが、戦時中は中断されました。そして戦後、昭和21年12月24日から、東京・神奈川・千葉で全児童を対象に学校給食が再開されたのです。文部科学省ではこれを記念し、学校給食の意義や役割について関心をさらに高め、理解してもらうため、冬休みと重ならないように 1カ月遅らせた 1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」と定めています。

現代の学校給食は、楽しみの時間であるだけでなく、準備から後片付けまでを通し、先生や仲間と一緒にいろいろなことを学び、共に成長していく場となっています。（詳しくはロイロノートで紹介する予定です。先生と一緒にみてください。）

～朝ごはんにオススメの給食レシピ～

ベーコンポテト　1/14（水）の献立より

材料	1人分	4人分
サラダ油	0.3g	少々
ベーコン	4g	1枚
たまねぎ	16g	1/4個
じゃがいも	48g	大1個
しお	0.2g	小さじ1/5弱
こしょう	0.01g	少々

作り方

① ベーコンは1cm幅、たまねぎはうす切り じゃがいもは一口大に切る。

② じゃがいもを茹でる。

③ ②と同時に、サラダ油でベーコンとたまねぎを炒める。

④ じゃがいもに火が通ったら、水気を切り ③と一緒に炒めて、塩こしょうで味をととのえる。

☺給食試食会が行われました☺

12月3日（水）主催:大山田小学校

ミルクパン
牛乳
チリコンカン
レモンドレッシングサラダ

・チリコンカンができたてみたいに温かくて、ほんとうにおいしかったです。
・子どもたちに、いろいろな食材に興味をもって食べてもらえるよう、たくさん工夫をしていただいていることに感心しました。

（参加者アンケートより）