

ランチニュース



平成21年1月
大府市教育委員会
大府市学校栄養士会

今月のテーマ

感謝して大切に食べよう

☆1月24日から30日は「全国学校給食週間」です☆

第二次世界大戦後の日本は食べ物無く、みんながお腹をすかし、子どもたちの体も今より随分小さく栄養失調の状態でした。そこで日本の子どもたちのためにと昭和21年12月24日に外国から小麦粉、脱脂粉乳、缶詰などの援助が届き、学校給食が再開されました。この日は多くの学校が冬休みに入ってしまうため、1カ月繰り下げて1月24日から30日までを全国学校給食週間と決めました。

食べ物が豊かになった現在は、給食づくりにかかわってくれる人々に感謝をし、給食や食についての理解や関心を深めることに目的が変わってきました。家庭でもこの機会に食べ物大切さについて話し合ってみましょう。



大府市の給食週間中の献立は……



大府市はこの時期、キャベツや大根などの野菜が多く収穫されます。給食週間中は大府市でとれた野菜、特産品の木の山芋、知多半島や愛知県でとれた食材を使った献立や各学校の募集献立、郷土料理を実施します。

大府市産たまねぎができるまでのビデオを放映します。



大府市学校栄養士会では吉田小校区の竹内康司さんの協力で、たまねぎの生育や収穫等の様子をビデオで撮影してきました。小学校28日・中学校30日の給食時間に放送します。竹内さんが育てられたたまねぎは6月に給食で使用しました。身近でとれる産物を通して感謝の気持ちや大切に食べようとする意識を高めてほしいものです。

優秀献立決定!



今年度は「野菜たっぷり 元気な体をテーマ」に3年生から6年生を対象に献立を募集しました。328人の応募がありその中から23人が優秀献立に選ばれました。この中から、冬野菜やきのこを取り入れた5年生の献立が1月23日の給食にです。1年生と2年生からは、リクエスト献立を募集しました。1位はきなこ揚げパンでした。1月26日の給食にです。(※石ヶ瀬小学校は1月29日のマラソン大会の関係で学校給食週間の行事を1月22日から1月28日に行います。)



毎月19日は「食育の日 ~おうちごはんの日~」



※給食実施日の2日前(土日祝日は除く)の午前9時までに欠食連絡があった場合は、欠食とし給食費をいただきません。