



こめっこ

～学校給食だより～



令和5年（2023年）1月号

新しい年を迎えようとしています。令和5年も引き続き、子ども達の健やかな成長を支えるために、給食関係者一同、安全安心な給食の提供に努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

年始の行事食 ～受け継ごう日本の食文化～

正月料理

縁起の良い食材を使った料理を食べて、一年の健康や幸せを願います。

雑煮

おもに東日本は角もち、西日本は丸もちを入れます。具材や味は地域によって様々です。



おせち料理

重箱には幸せを重ねるという意味が込められています。



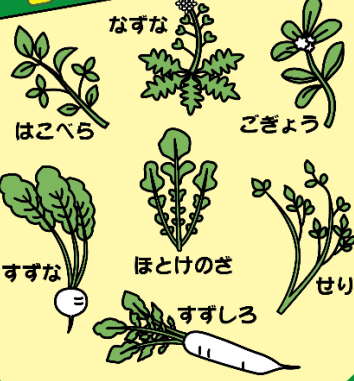
七草がゆ

春の七草と呼ばれる7種類の若菜を入れた粥を食べ、無病息災を願います。

正月のごちそうで疲れた胃腸を休め、整える効果もあるといわれています。



七草



Let's time travel!!

1/24～1/30

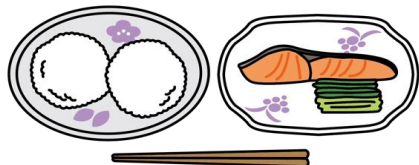
「全国学校給食週間」

学校給食の昔と今

「全国学校給食週間」は、戦後、外国からの援助により給食が再開されたことを記念して定められ、**学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めることを目的**としています。



給食のはじまり(明治22年)



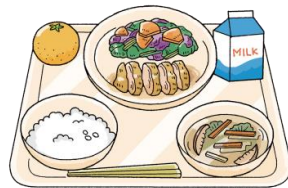
お弁当を持って来られない子どもたちのために、昼食を無償で提供するのが始まりとされています。昭和16年以降、戦争によって食料不足になり、給食は中止されました。

昭和52年ごろ



戦後、アジア救済公認団体(LARA)からの支援物資で給食が再開されました。その後、米飯給食が開始されるなど時代とともに献立は多彩になっていきました。

現在



現在は、栄養バランスのとれた献立で、子どもたちの健康や成長を支えています。また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に重要な役割を果たしています。

ホットライン給食

日々の給食写真や人気メニューのレシピを(一財)米子市学校給食会のHPでご覧いただけます。



お知らせ

米子市の学校給食では、市内小学校4年生～中学校3年生を対象に「ふるさとの食べ物を使った料理」の募集を行いました。そこで選ばれた料理は1月を中心に3学期の給食に登場します。

詳しくは次回発行の**こめっこ号外**をご覧ください！

