

給食だより 1月

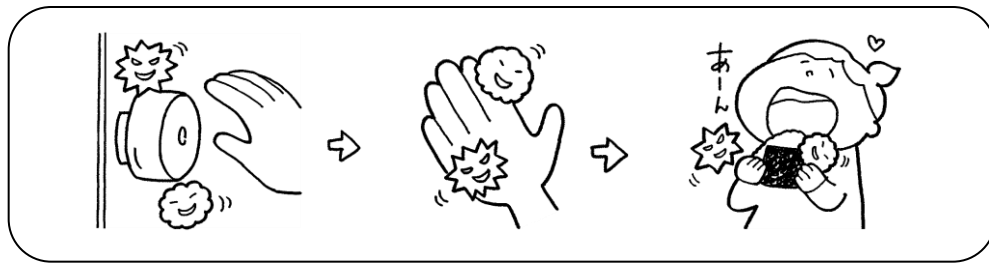


令和3年1月7日
玉野市立学校給食センター
東児調理場

明けましておめでとうございます。いよいよ、1年間の締めくりである3学期が始まりました。今年も、みなさんに安心・安全でおいしい給食を提供できるよう、給食センター・調理場ともに努力してまいります。

手を洗って食中毒や病気を予防しよう！

手は色々なものを触るので、手を介して食べ物やほかの人に汚れや細菌、ウイルスなどが移動する危険があります。つまり手が菌の運び屋になってしまうのです。風邪や食中毒予防のために石けんを使ってしっかり手を洗うことが大切です。



こんなときには手を洗おう！

手洗いの目的は手から汚れを洗い落として綺麗にすることです。目に見える汚れのほかにも、目に見えない細菌やウイルスなどがついていることがあります。体内に細菌やウイルスを持ち込まないようにしっかりと手を洗うことが重要です。



家に帰ったとき



食事の前



鼻をかんだ後



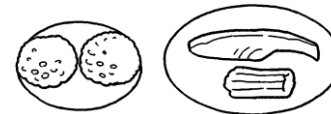
トイレの後

1月24日から30日は全国学校給食週間

学校給食は子どもたちが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。全国学校給食週間は、学校給食の意味や役割についての理解を深め、学校給食に対する興味関心を高めるための1週間です。

学校給食の移り変わりについて知ろう！

明治22年



〇おにぎり 塩さけ 菜の漬物

日本の学校給食は明治22年に山形県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にタダで出されたものでした。

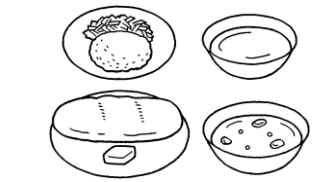
昭和22年



〇脱脂粉乳・トマトシチュー

脱脂粉乳は牛乳の脂肪分を取り除いたものです。戦争中、学校給食は一旦中止となっていましたが、外国からもらった脱脂粉乳などを使って学校給食は再開しました。

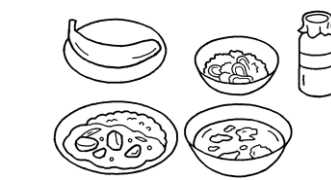
昭和25年



〇コッパン 脱脂粉乳 ポタージュ コロッケ 千切りキャベツ マーガリン

外国からもらった小麦からパンを作り、学校給食で提供をしていました。

昭和52年



〇カレーライス 牛乳 塩もみ野菜 バナナ スープ

昭和50年頃から米飯給食が始まります。これまでのパン給食とは違い、献立の種類が増えたそうです。