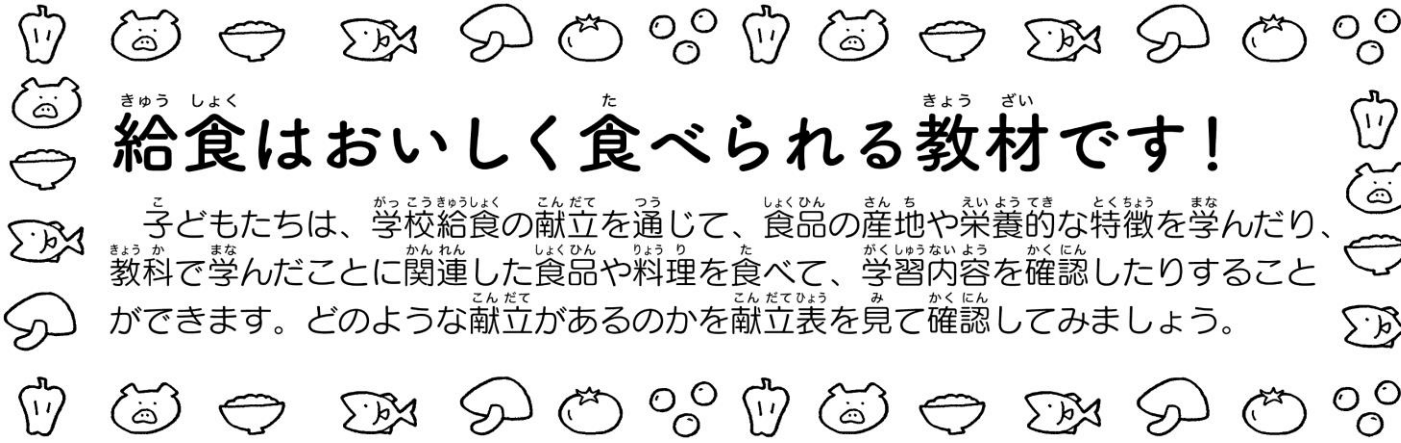
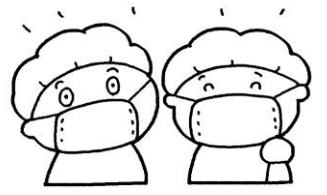
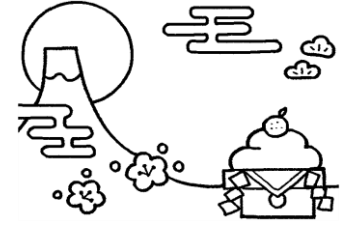


あたら とし むか
新しい年を迎えました。みなさんはどんな冬休みをすごして
ましたか？ さて、1月24日から1月30日までは、ぜん くに 学校給
食週間です。いつも食べている給食に目を向けて、給食の役割に
ついて考えてみましょう。



給食はおいしく食べられる教材です！

こどもたちは、学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴を学んだり、
教科で学んだことに関連した食品や料理を食べて、学習内容を確認したりすること
ができます。どのような献立があるのかを献立表を見て確認してみましょう。

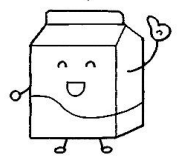


→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
おにぎり・塩さけ・ 菜の漬物	ミルク(脱脂粉乳)・ トマトシチュー	コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ ポタージュスープ・コロック・ せんきゃべツ・マーガリン	ソフトめんのカレーあん かけ・牛乳・甘酢あえ・ 果物(黄桃)・チーズ	カレーライス・牛乳・塩もみ・ 果物(バナナ)・スープ

いま きの給食と
くらべたり、ご家庭で
給食の思い出を話したり
してみませんか？



こんだてをくふうして

はく い ぼう し せん たく
白衣や帽子の洗濯を
いつもありがとうございます



ねんせい かて い か こんだてさくせい べんきょう
6年生の家庭科で献立作成の勉強をしました。栄養教諭から献立のポイント聞いて
こんだて さくせい
献立を作成しています。工夫をこらした献立がたくさんできました。給食では素敵な
こんだて
献立をクラスから1つずつ選んでいます。6の3の献立は2月にだします。