

☆ きゅうしょくだより ☆ 1月



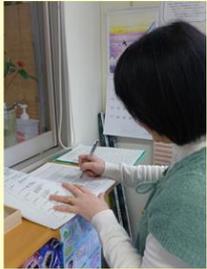
伊万里市学校給食センター
小学校用

あけましておめでとうございます。今年も、安全で安心な給食を届けられるように努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

楽しい冬休みが終わりました。元気に新学期を迎えることができましたか？栄養バランスのよい食事と十分な睡眠をとり、寒さに負けず元気に過ごしましょう。

1月24日からの給食週間にちなんで 伊万里市学校給食センターの給食ができるまでを紹介します！

けんこうチェックをします



- ・けりをしていませんか？
- ・ねつはありませんか？
- ・おなかがいたくありませんか？
- ・はきはありますか？
- ・つめはのびていませんか？

はくいに きがえます



おんちゃくローラー
おんちゃくローラーをかけて、ちいさいゴミをとりま。

したしよりしつ

ちょうりしつ

手をあらいます



じどうでアルコールしょうどくができます。



つめブラシをつかって、あらいます。

～しるもの～



・しるものはおおきなかまをぜんぶで4つつかってつづります。1つのかまでやく1300にんぶんです！
・なかいしゃもしてよくかまませます。

・できあがったら、ふたでかくにんをしながらはいかんをします。

えいせいにも きをつけます



・てぶくろがやぶれていないか、こまめにチェックします。

・かみのけがでていないか、こまめにチェックします。

やおやさん

まいにち500kg～700kgのやさいをはいたつてもらいます



トラックにつみます



・コンテナがたおれないように、ベルトでしっかりこてしています。

がっこうに はいたつです



やきあがった さかなを しょっかんに うつつます



・かずをまちがえないようにかぞえながらうつつます。

やさいを あらいます



・3つのシンクで3かいあらいます。

・むしやよごれをとりのぞきます。

さかなを オープンでやきます



・なかまでひがとおっているかおんどをはかってかくにんします。

やく5000きれの さかなを てっぱんに ならべます



・かわをうえにして、しっかりやけるようにならべます。

やさいを きります



たくさんのやさいをきかいてきります。

～やきもの～

1月24日～1月30日は **がっこうきゅうしょくしゅうかん** 学校給食週間 です！



がっこうきゅうしょくしゅうかん とは何か知っていますか？

日本ではじめて学校給食が始まったのは、明治22年、山形県鶴岡市の忠愛小学校と言われています。弁当を持ってこられない子どもたちのために、「おにぎり、塩鮭、つけもの」を出したのが始まりとされています。その後、日本の各地へ広がっていきませんが、戦争（第二次世界大戦）のため給食は中断されました。

戦争が終わり、昭和21年12月24日に給食が再び始まりました。この日が給食の記念日となりましたが、ちょうど冬休みと重なるため、一カ月遅れの1月24日を記念日としました。

「給食ができるまでに関わってくださるたくさんの方へ感謝の気持ちを忘れないようにしましょう」「食べ物が毎日食べられることに感謝をしよう」という気持ちを大切にする週間として、1月24日から1月30日までの一週間は「学校給食週間」となりました。



みなさんも、給食ができるまでに関わってくださるたくさんの方や食べ物が毎日食べられることに感謝をする一週間にしましょう！

1月の味めぐり給食は「石川県」を紹介します

給食では、石川県の郷土料理から「治部煮 さつまいものめった汁」を作ります。その中で、治部煮の作り方を紹介します。

1月28日（火）
に登場します

【材料 1人分】

- ・鶏肉 30g
- ・酒 1g
- ・塩 0.1g
- ・小麦粉 6g
- ・薄口醤油 3g
- ・濃口醤油 2g
- ・三温糖 1.5g
- ・みりん 1g
- ・酒 1g
- ・水 4g
- ・ほうれん草 30g
- ・にんじん 7g
- ・干し椎茸 1g
- ・生麩 3個

A

【作り方】

- ① 鶏肉は酒と塩で下味をつけます。
- ② 調味料 A を加熱し、鶏肉に小麦粉を薄くはたきながら加え、煮ます。
- ③ ほうれん草は2cmカット、にんじんと戻した干し椎茸は千切りにします。
- ④ ③と生麩はゆでておきます。
- ⑤ ②に④をさっと合わせてお皿に盛り付けたら出来上がりです。

★給食では、ほうれん草や生麩の代わりに白菜やかまぼこを使用します。