



あけましておめでとうございます。12日から3学期の給食が始まります。寒さが厳しく、体調をくずしやすい時期です。今年も好き嫌いせずにしっかり食べて、寒さに負けない体をつくりましょう。休み明けは生活リズムがくずれて、体がだるくなる人も多いようです。「早ね・早おき・朝ごはん」で、生活のリズムをととのえ、元気に登校しましょう。

お正月の料理



お正月の食べ物といえば、おせち料理とお雑煮ですね。おせち料理は、“めでたさを重ねる”という縁起をかついで、お重につめられます。おせち料理には色々な願いを込め、縁起のよい食材が使われます。1月13日の給食にも縁起の良いぶりを使った料理と女山大根を使ったなます、お雑煮を出します。

給食センターからのお知らせです！

◆2学期までは毎週水曜日はパンの日でしたが、3学期からは水曜日にもごはんの日があり、パンの回数が減ることになります。摂取基準にあわせて、塩分の摂取量を抑えるためです。献立表や配膳表で確認してください。

◆多久市学校給食センターのInstagramで毎日の給食の写真を見ることができます。ぜひフォローしてください。

多久市学校給食センター で検索 🔍

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間

1月24日～30日は全国学校給食週間です。日本の学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市で弁当を持ってこれない子どもたちにおにぎりと焼き魚、漬物などを出したのが始まりです。

第二次世界大戦がおこると、日本中で食べ物不足して給食も中断されました。昭和21年12月24日、戦後の食糧難の中、栄養不足の子どもたちを助けようとユニセフなどから送られた物資をもとにコッペパンと脱脂粉乳などの学校給食が再開されました。このことを記念し感謝の気持ちを込めて、冬休みが終わった1か月後の1月24日を給食記念日とし、「全国学校給食週間」が設けられました。

現在は生活が豊かになり、多くの食べ物に囲まれています。しかし、世界中では今も食べ物がなくて苦しみ、亡くなっている子どもたちがいます。食べ物はあって当たり前ではありません。全国学校給食週間にきっかけに、食べ物のありがたさをもう一度考えましょう。

《 戦後給食が再開された頃と現在の給食の違い 》

	戦後～昭和30年頃	現在
主食	炊飯器がなかったので主食はほとんどがコッペパンでした。値段の安い穀類でエネルギーを摂っていました。	米飯が多くなりパンの回数は少なくなりました。色々な味や形のパンや調理パンも出るようになりました。うどんやスパゲティなどの麺料理もあります。
飲み物	子どもも大人も苦味な脱脂粉乳がでていました。	カルシウムいっぱい牛乳が毎日ついています。
おかず	和風の煮物が多く、パンとの組み合わせでした。肉類はクジラの肉が多く使われていました。	オープンなどの調理器具も豊富になり、和食・洋食・中華など色々な種類のおかずが出ます。