

給食だより

平成31年1月号
下妻市立東部中学校



新年おめでとうございます。バランスのよい食生活を心がけ、健康管理に十分注意し、今年もよい年にしましょう。みなさんの心と体の栄養を満たすおいしい給食をお届けできるよう努力してまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

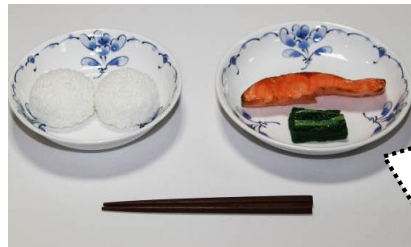
1月24日から30日は全国学校給食週間

日本の学校給食は、明治22（1889）年に山形県鶴岡市で始まり、全国へ広がっていきました。しかし、戦争によって中断してしまい、戦後の子どもたちの健康状態も悪化してしまいました。その日本の子どもたちの様子を知った、世界各国から支援の食料が届けられ、学校給食が再開されました。このことを記念して設けられたのが、「全国学校給食週間」です。

この機会に、命ある食べ物や食事に携わっている人々に感謝しましょう。また、食事の大切さを見直し、栄養バランスのよい食生活を心がけるようにしましょう。

学校給食のあゆみ

〈明治22年の給食〉



おにぎり
焼き魚
漬物

山形県鶴岡市で出された最初の給食は、貧しくてお弁当を持ってこれない子のために出されました。

〈昭和30年代の給食〉



コッペパン
脱脂粉乳
くしら
鯨の竜田揚げ
千切りキャベツ

アメリカから給食用小麦粉とミルクの寄贈があり、パンにミルクの給食スタイルが定着していきます。

〈現在の給食〉 ご飯やパン・麺など様々な料理が登場します。

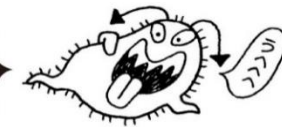


感謝の気持ちをもって食事しよう！

私たちが毎日食べている給食や食事は、食べ物を育ててくれた人、食材を運んでくれた人、料理を作ってくれた人など、たくさんの人の手が関わっています。また、食べている食べ物はみんな生きていたものです。感謝の気持ちをもって給食や食事をいただきます。



強力パワーの



ノロウイルスに注意

冬場に多い食中毒はノロウイルスです。人から人へ感染したり、ノロウイルスに汚染された食品や水から感染したりします。感染力が非常に強いので、気がつかないうちに感染してしまうこともあります。予防のためには、トイレの後や調理・食事前などに石けんでしっかり手洗いをする必要があります。家族みんなで徹底して予防しましょう。

