

1月 食育だより



～フィリソシンカ～

北谷町立学校給食センター
〒904-0103
北谷町字桑江566番地1
TEL 936-3269
FAX 936-6896

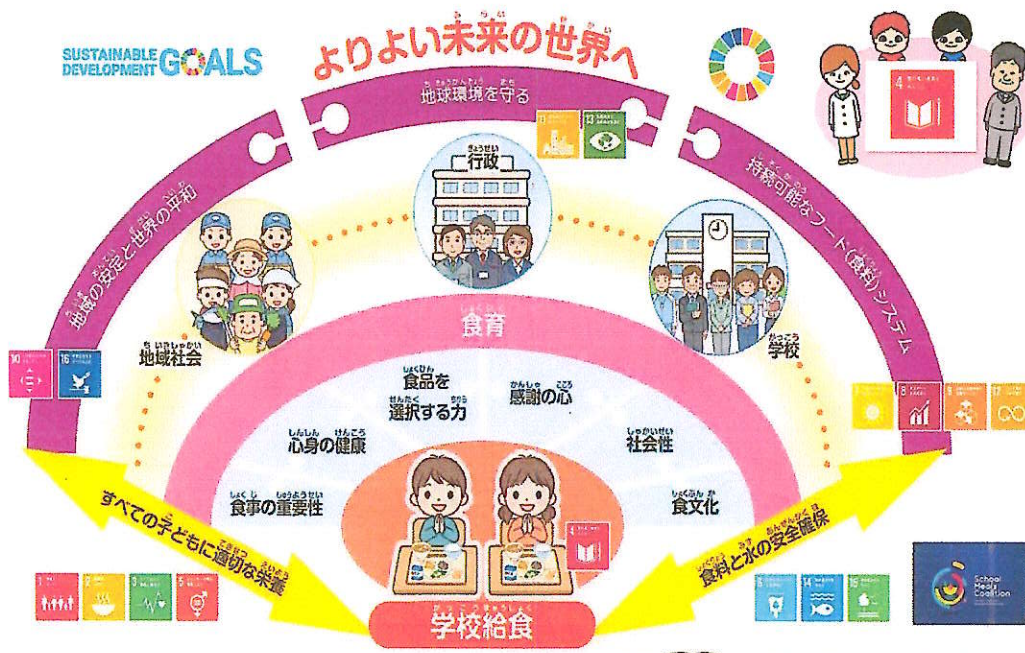
学校栄養職員 山口 理栄
学校栄養職員 知念 一乃

新年あけましておめでとうございます

寒い時期ですが、よく食べ、よく体を動かして、夜はしっかり休みましょう。健やかな体と心で新しい年もすくすく成長してほしいです。今年も安心・安全でおいしい給食を作っていきますので、よろしくお願いします。

広がる学校給食の役割

2030年までに世界中の子どもが学校給食をとれるようにと、「学校給食連合(School Meals Coalition)」が、2021年の国連食料システムサミットで設立され、日本も参加しています。現在、学校給食の役割は、子どもたちに栄養バランスのとれた食事を提供することだけでなく、学校での学びを支えること、農業など地域社会の振興と発展への貢献、ジェンダー平等の推進、地球環境を守ることも期待されています。持続可能で平和な社会を実現するSDGsの達成に向け、学校給食のもつ力にあらためて注目が集まっています。



☆給食目標☆

給食について考えよう

☆栄養目標☆

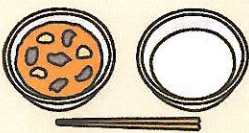
郷土の食について知ろう

教えて！ うがいマン



1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷

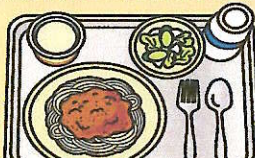
昭和 22 年ごろの給食



トマトシチュー・ミルク

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

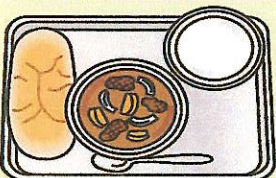
昭和 40 年代ごろの給食



ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

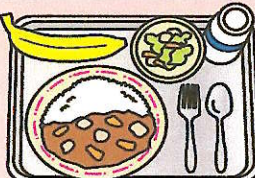
昭和 25 年ごろの給食



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

昭和 50 年代ごろの給食



カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

マンビカー給食



12月18日(月)に、受験応援、給食の思い出作りとして、中学3年生へ「マンビカーの姿揚げ」を給食で提供しました。楽しく美味しく食べているのを見て、給食センター職員も嬉しく思っています！受験もがんばってくださいね(^^)

