

1月の学校給食週間の取組お知らせ号

黒島小中学校(黒島はまゆう学園)  
文責 栄養教諭 田中 香代子

# ランチルーム

低学年のみなさんは、おうちのひと  
いっしょによみましょう。

今日は「節分」、明日は「立春」です。暦の上では春になりますが、まだまだ厳しい寒さが続く時期です。1日元気に過ごすためには、朝日をしっかりと浴びることも大切です。早起きして朝日をしっかりと浴びて、1日元気に過ごしてほしいと思います。

## 1月24日～30日は「全国学校給食週間」でした

「全国学校給食週間」とは、戦争で途絶えた学校給食が、たくさんの人たちの善意や協力で再開できたことを記念し、学校給食の意義や役割について考える週間です。この期間を通して、食べ物や給食に関わる人たちへ「ありがとう」の気持ちをもち、感謝の心を育てるために、さまざまな取組をおこないました。その取組を紹介します。



### 全国学校給食週間中の献立を紹介します

全国学校給食週間中の献立には、地場産物、郷土料理、世界の料理、昔の給食にちなんだ献立をとりいれました。

25日(月)	26日(火)	27日(水)
佐世保産、長崎県産の食材を使った「まるごと長崎県給食」	長崎県の郷土料理「ちゃんぽん」	昔の給食として「4割麦ごはん、すいとん、鯨のごまみそがらめ」
ごはん 牛乳 根菜汁 ゆかりあえ マダイのレモンソース漬け	米粉パン 牛乳 ちゃんぽん ココア豆 りんご	4割麦ごはん 牛乳 すいとん 鯨のごまみそがらめ 塩もみ野菜
		
28日(木)	29日(金)	給食に関わる多くの人たちに 感謝の気持ちをもって いただきますよう
世界(ロシア)の料理 「ボルシチ」	南島原産「ひよつづの酢の物」 佐世保市産「江上ぶんとん」	
コッペパン 牛乳 ボルシチ しらす干し入りソテー 世知原茶マフィン	黒米ごはん 牛乳 江上ぶんとん 大根のそぼろ煮 ひよつづの酢の物	
		



## 給食のおいしさのひみつをしよう

1月25日(月)、1~5年生は学級活動で「給食のおいしさのひみつをしよう」という学習をおこないました。毎日食べている給食は、どれだけ多くの人たちの支えがあってできているのかということ、給食をつくる上で調理員さんが気を付けていることなど、給食のおいしさのポイント4つを学習しました。

- ★ポイント①「いろいろな器具をつかっている」
- ★ポイント②「衛生に気を付けている」
- ★ポイント③「たくさんの人たちが支えてくれている」
- ★ポイント④「調理員さんの愛」

この授業の最後には、調理員さんへ感謝の手紙を作成しました。手紙は、校内掲示板に掲示し、後日調理員さんへ送る予定です。



## 学校給食標語を作成しました

給食に関する内容の標語を児童生徒から募集しました。とても素晴らしい標語ばかりでした。校内掲示板に掲示し、全職員で審査し3名の作品を入選としました。後日、表彰を行う予定です。

【校内掲示】

【1年生の作品】



## 給食に関わる人たちへ感謝の手紙を作成しました

給食に関わる人たちへの感謝の気持ちを伝えるために、手紙を作成しました。前期課程は「調理員さんへのお手紙」、後期課程は牛乳屋さんやパン屋さん、食材を運んでくれる人たちへの感謝の気持ちとして「折句」を作成しました。作成したものは、校内の掲示板に掲示し、後日お送りする予定です。

【前期課程】調理員さんへのお手紙

【後期課程】感謝の気持ちとしての「折句」



【後期課程】9年生折句を紹介します:「佐世保市学校給食会」のみなさんへ

(き) きゅうしょくで (ゆ) ゆめに向かうための元気がもらえて (う) うれしいな (し) しあわせだな

(よ) よいバランスがとれるように (く) くふうしながら (か) かんがえてくれて (い) いつもありがとうございます