令和５年１月

長畝小学校

３学期がスタートしました。これから一段と寒さが厳しくなり、インフルエンザやかぜが流行する時期でもあります。引き続き、手洗い・うがいに加えて、食事をしっかりと食べ、よく体を動かし、かぜに負けない体を作りましょう。

今年も、安全でおいしい給食の提供に努めていきますので、どうぞよろしくお願いします。

1月24日～30日は、

全国学校給食週間

本校では、
１月２３日～２７日
とします！

日本の学校給食は、明治22年山形県の小学校において貧困児を救うために提供されたことが始まりとされています。その後、戦争によって中断されましたが、外国からの救援物資（パンや脱脂粉乳など）によって再開されました。時代とともに、変化してきた学校給食の献立の移りかわりを見てみましょう。

1 明治２２年

おにぎり 塩ざけ つけもの

2 昭和２２年

シチュー ミルク(脱脂粉乳)

3 昭和２７年

コッペパン ミルク(脱脂粉乳)
鯨肉の竜田揚げ せんキャベツ ジャム

4 昭和４０年

ソフトめんのカレーあんかけ 牛乳
甘酢あん くだもの チーズ

5 昭和５２年

カレーライス 牛乳 塩もみ
くだもの スープ

6 今の給食

地場産物を活用したさまざまな
献立がつくられています。

◇給食週間中のこんだて紹介◇

23日 福井県こんだて

～しょうゆカツどん～

ごはん⇒きゃべつ⇒カツ
の順にもりつけましょう

しょうゆカツ丼は、2010年に、大野市でしょうゆの製造を行っている方たちによって考え出された料理です。

しょうゆベースのあっさりとした味わいです。

25日 天神講こんだて

天神講とは、学業や健やかな成長を願う行事です。

嶺北地方では、1月25日に天神様の掛け軸の前に焼いたかれいをお供えする風習があります。

焼きがれい

24･26日 6年生が考えたこんだて

自分の住む地域でとれる食べ物を、食べて、覚えましょう。

６年生が家庭科の学習で、班ごとに給食の献立を考えました。テーマは「～ふるさと福井の食材を使って～」です。どの班も県内や坂井市の特産物や旬の食材をたっぷり使って、みなさんに食べてもらいたい献立にしあげました。各クラスから選ばれた２つの献立の登場です。お楽しみに！

1組 ～学校のおいしい給食～

【使用特産物】
いちほまれ　さつまいも
こしのルビー　ふくいうめ

2組 ～ふるさと食材王道カレー～

【使用特産物】
いちほまれ　わかさうし
ふくいうめ

27日 デザートのセレクトこんだて

わらびもち

か

ブルーベリータルト

わらびもちを選ぶ人の方が多かったです。

みなさんはどちらにしましたか？また、それに決めた理由はなんでしょう。気になるところです・・・