

1月給食だより

2016. 1. 20. No.9

文責: 濱田

黒潮町立学校給食センター

新しい年を迎えました。

2016年が始まりました。毎日の食生活を大切にして、この1年も健康で元気に過ごしましょう。また、3学期は学年末や卒業にむけて忙しくなる時期ですので、しっかり食べて力をつけましょう。

2016年も安心・安全でおいしい給食をお届けできるように、佐賀・大方給食センター共に力を合わせてがんばります。今年もよろしくお願い致します。

1月の給食目標は

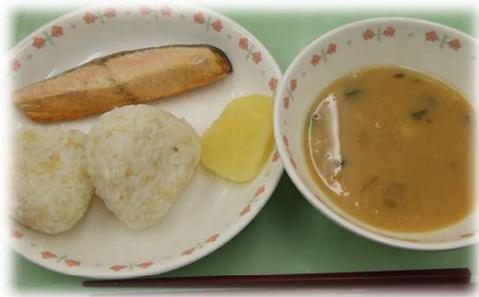
『給食の歴史や文化について考えてみよう』

1月24日から30日は 全国学校給食週間です！



◇給食の始まり◇

1796年ドイツのミュンヘンで、貧しい家の子どもの救済と就学の奨励のために給食を実施したのが世界で一番はじめての学校給食といわれています。やがて、1849年パリ、1855年ニューヨーク、1864年ロンドン、1887年ジュネーブ…と世界各地ではじまりました。そして、1889(明治22)年10月山形県鶴岡市私立忠愛小学校(大督寺内)で弁当を持って来られない児童のために「おにぎり・焼き魚・漬物」の給食を用意したのが日本の学校給食のはじまりです。やがて体の弱い子や学校に来られない児童救済のために全国各地で給食が実施されるようになりました。



再現するとこんな感じだよ！



黒潮町食育キャラクター
完食くん

◇一時期は中断したことも…◇

戦争が激しくなると給食は中断されましたが、第2次世界大戦後、各国からの援助を受けて、1946年12月24日に再開されました。この頃、食料事情が大変ひどかったため、栄養不足の子どもを救うことが目的でした。このときの援助は、ユニセフを通じて1964(昭和39)年まで続けられました。

◇現在は…◇

そして現在の日本は、豊かな国になり、学校給食がどんどん広がりました。各給食施設では、それぞれ特色のあるバラエティに富んだ献立が考えられたりと発展しています。

毎日何気なく食べている給食ですが、開始されるまでには歴史がありますね。食べることは、わたしたちの心と体に力をわきたたせる源です。その背景には多くの人の働きや力があります。この『全国学校給食週間』で食べることの大切さや、学校給食について考えるきっかけになればと思います。

給食紹介

1月8日 鏡開きメニュー

- ちらしずし
- 牛乳
- シイラのフライ
- 三色なます



2016年最初の給食でした。「鏡開き」とは、正月に神様にそなえた鏡餅を、神棚や床の間から下げ、割って、雑煮や汁粉に入れて食べる行事です。正月の終わりを意味します。給食のお雑煮には、お餅の代わりに白玉もちを入れて作りました。調理員さんの頑張りもあって、今年初めの「おいしい！」をたくさん聞けてよかったです。シイラのフライを持ってきてくれた土佐佐賀産直出荷組合さんのインタビューが裏面にありますのでぜひ、ご覧ください！

ひとこと返信

給食に関する疑問や質問、感想など、気軽にお寄せください。きりとり
学校 年 組 名前

突撃☆インタビュー!!

土佐佐賀産直出荷組合さん

土佐佐賀産直出荷組合といえば、きびなごのからあげやフライ、サゴシのゆうあん焼きなど、給食でおなじみの魚を取り扱っている業者さんです！新工場にお邪魔しました。



ピカピカ輝く新工場☆



きびなごフィレ製作中！

(インタビュー中の敬称は略させていただきます。)

栄養教諭:「土佐佐賀産直出荷組合で販売している商品は何種類ありますか？」

浜町社長:「きびなごフィレやうるめドレスなど、全部で200~300種類ほどの商品があります。」

栄養教諭:「たくさんありますね!!」

浜町社長:「魚の仕入れ先は、鈴や宿毛湾など高知県内です。例えば、ウルメイワシは土佐市宇佐、シイラは佐賀から仕入れていますよ。」

栄養教諭:「おいしさの秘訣は、高知県内でとれた新鮮な魚ですね。この会社はいつからありますか？」

浜町社長:「起業は12年前です。始めは、地域の方から作業場を間借りして作業をしていました。それから、高知県の『地域アクションプラン』による補助を受けて、今の新工場を建設しました。今では、生協にも取り引きを拡大しています。50万人の会員がいる関東地域でも販売をしています。」

栄養教諭:「最初は小さな作業場と聞き、驚きでした。どんどん工場が大きくなっていてすごいですね！」

浜町社長:「その当時は、加工をする水産業者が高知県では少なかったので、やりやすかったところはあります。」

栄養教諭:「今、工場で働いている職員は何人いますか？」

浜町社長:「正職とパート職員を合わせて10人います。佐賀に住んでいる人が多いです。」

栄養教諭:「地域に根差した会社ですね。」

浜町社長:「自分たち生産者と商品の取引先との交流にも力を入れています。月に1度、女性リーダーの会に参加したり、東京など県外の研修に職員と一緒に参加することもあります。2月には、東京で開かれる展示商談会に職員と参加します。商品開発参考に、また刺激になれば...と思っています。」

栄養教諭:「みなさんととても勉強熱心ですね！おいしい商品の完成を楽しみにしています。」

インタビューに応じてくださった浜町社長は、自身が給食センターの調理員として勤務された経験を生かし、衛生面を考慮した新工場の設立や、商品開発に取り組んでいます。工場に入らせてもらうと、汚染地域と非汚染地域を明確に区分していたりと、給食センターに似ていると感じる造りでした。このような工場で作られた商品を給食で出せて、安心だと感じました。

給食でお世話になっている地域の生産者の方を訪問しています(^^)インタビューにも快く引き受けてくださって、本当にありがとうございます。これからも地産地消の給食づくりを目指して地域の方と力を合わせていきたいと思えます！

冬の食生活~かぜにご用心~

最近とても冷え込んできて、体調を崩している人が多くなっているように感じます。食べ物の栄養を十分とってかぜに負けない体を作りましょう。また、食生活の他に疲れを残さないことも大切です。宿題を早めに終わらせ、夜は、あたたかくしてゆっくり休みましょう。

① 保温 (安静に)

テレビを見ながら、本を読みながらでなく安静にして早めにゆっくり寝ましょう。あたたかくして...

② 水分を十分に

口がかわいていなくても水分はとりましょう。ぬるめの麦茶・みそ汁・スープなども効果的です。



③ バランスのよい食生活

◆消化のよいたんぱく質をとりましょう。



◆ビタミン類 (抵抗力をつける) も



◆脂肪も適度にとりましょう。

大豆油、ごま油、オリーブ油
サンマ、サバ、イワシを食べるとよいですよ。

お知らせ

1月分の給食費の振替日は、**2月1日(月)**です。

振込指定口座のご確認をよろしくお願いいたします。

