

あけましておめでとうございます

冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。昔から「一月往むる二月逃げる三月去る」といわれてきたように、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行していますので、体調管理にはより一層気をつけて、1日1日を大切に過ごしてほしいと思います。

今年はうま年!



うまのように野菜をたっぷり食べよう!



箸をうまく使いこなしてきれいに食べよう!



よく味わってうま味を感じよう!



給食週間にあたり、大平地域では先生方の思い出メニューを献立に入れました。

1月15日 大平南中：毛塚修一先生 うずら豆の甘煮

1月19日 大平東小：村崎咲恵先生 ごはん 牛乳 肉だんご春雨スープ 豚丼 もやしのナムル (レモンシャーベット)

1月21日 大平中央小：臼井誠先生 くじらのたつたあげ

1月23日 大平南小：大畠暁美先生 マーボー豆腐

1月27日 大平西小：横山紀一先生 ごはん カレー サラダ (れいとうみかん) 牛乳

1月28日 大平中：赤石友宏先生 磯香和え にらたまご 豚丼揚げ

タイムスリップ給食

メニューについてのエピソードや
みなさんへのメッセージは、給
食時に放送でお伝えします。

◎リクエスト献立◎

大平西小6年生が、栄養等を考えて作ったリクエスト献立を提供します。

9日 テーマ「野菜たっぷり健康献立」

献立：ごはん 牛乳 豚肉とごぼうのかりん揚げ キムチ和え ABCマカロニスープ

22日 テーマ「6年間の思い出献立」

献立：ココア揚げパン 牛乳 ハンバーグきのソース こんにゃくサラダ ミネストローネ



出典：「学校給食」全国学校給



◎ 食育の授業 ◎



1/25 12/2 大平中3年生

技術・家庭科(家庭分野)の授業「幼児のおやつ」で、家庭科担当の先生と栄養教諭で「たまごボーロ」の調理実習をしました。生徒は「おいしかったです。将来、子どもに作れたらいい。」等と感想を書いていました。



12/8 大平中央小4年生⇒

「食べ物について考えよう」の授業を学級担任と栄養教諭で実施しました。子どもたちは「命もお母さんも喜ぶから残さず食べる。」「自分のクラスの給食の残食がこんなにあるなんてびっくりしました。」などとふりかえりを書いていました。

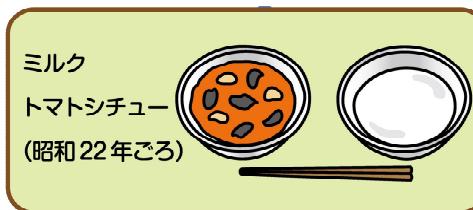
1/24～1/30は
「全国学校給食週間」です



支援物資による学校給食の再開



戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21(1946)年12月24日にLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。



ミルク

トマトシチュー
(昭和22年ごろ)

コッペパン・ミルク

クジラの竜田揚げ
せん切りキャベツ
(昭和25～30年ごろ)

◎学校給食レシピ紹介◎



学校給食大人気メニュー紹介 ♦揚げ餃子の甘酢あんかけ♦

◇材料(4人分)

・冷凍ぎょうざ 8個 揚げ油適量

タレ

・酢 4g ・砂糖8g ・しょうゆ8g

・水 30ml ・片栗粉3g

◇作り方

①タレの材料を合わせる。

② ①を小鍋で弱火で混ぜながら沸騰させ、タレを作る。

③餃子を揚げて、②をかける。

◇おすすめポイント 11月19日のメニューでした。

「餃子が甘酢あんかけになっていておいしかったです。」や「甘酢の餃子もおいしいですね。」と好評でした。