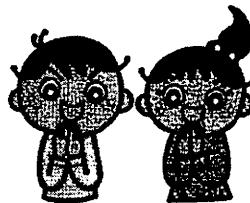




令和4年・1月 その2  
栃木第四小給食共同調理場

新しい年を迎えて、元気に3学期がスタートしました。1月は、学校給食週間も各学校で予定されています。戦後、国内外の多くの善意や期待を寄せられて再開された学校給食です。学校給食週間を通して、食べ物の大切さや作る人の思いを知り、感謝の気持ちをもって食事をすることができるといいですね。



## 感謝して食べよう

~1月24~30日は「全国学校給食週間」です~

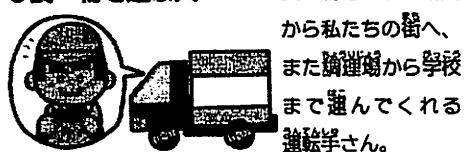
みんなのもとに給食がとどくまでに、たくさんの人がかかわっています

●田んぼや畑、海や牧場で働く人



菜や野菜を作ったり、  
漁をとったり、牛や豚  
にわとりを育ててくれ  
ます。

●食べ物を運ぶ人



食べ物をとれた場所  
から私たちの街へ、  
また卸連場から学校  
まで運んでくれる  
運転手さん。

●給食をつくる人

献立を考える  
栄養教諭や、  
給食をつくる  
調理員さん。



●お店の人



よい食材を選んで注文に応じて  
朝、卸連場まで運んでくれます。

●準備をする人



給食担当者さん。



### ◎ 1月の献立紹介 ◎

★1月17日・19日・20日【リクエスト給食】栃木南中学校3年生が選んだリクエスト給食をいただきます。3年生の皆さんは9年間食べてきた学校給食も残すところわずかとなっていました。

★1月24日【市産いちご】今年も栃木市産いちごで作ったいちごゼリーをプレゼントしてしていただきます。おいしくいただきましょう。

★1月26日【市産にら】栃木市産にらで作ったにらそぼろ丼をいただきます。にらもプレゼントしていただきました。

★1月25日・28日【栃木小6年生の献立】6年生は、家庭科の授業で給食の献立作りをしました。地場産物や季節の食材を考えながらできた献立です。味わっていただきましょう。

## かぜに負けない食事

冬は空気が乾燥し、かぜが流行しやすい季節です。栄養をしっかりとって、かぜに負けない丈夫な体をつくりましょう。

### たんぱく質をしっかりとろう!



菜さに負けない体をつくるもとです。肉、魚、卵、大豆・大豆製品、牛乳・乳製品をしっかりと食べましょう。

### 脂質(油、脂肪)を上手に活用しよう!



少ない量で大きなエネルギーとなる脂質は体をぽかぽか温めってくれます。とりすぎに注意しながら上手に活用しましょう。

### ビタミンA、C、Eをとりましょう!



愛称は「ビタミンエース」。冬が旬の野菜や果物、魚などに多く含まれ、体の抵抗力を高めてくれます。

### 体を動かし、十分な睡眠をとろう!



寝ても適度に体を動かし、また夜はしっかり休むことも大切です。朝夕の三食を起点において生活リズムをつくりましょう。