

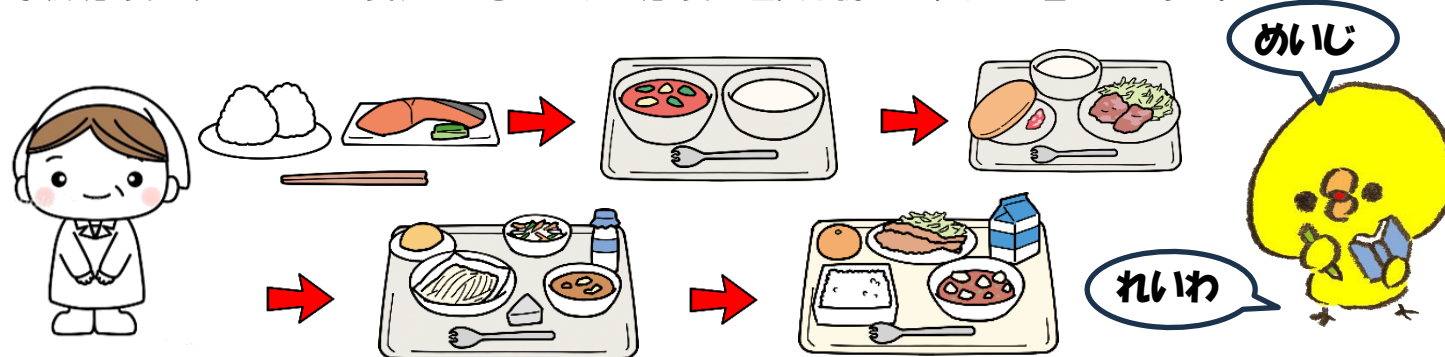


あたら とし むか ことし きゅうしょく みな
新しい年を迎えました。今年も、給食センターでは、皆さんの
すこ せいちょう ねが おい きゅうしょく つく がんば
健やかな成長を願って、美味しい給食を作るように頑張ります。
みな げんき す じぶん けんこう かんが た
皆さんは、元気で過ごせるように自分の健康を考え、食べることを
だいじ 大事にしてくださいね。
た もの だいせつ しょくじ つく ひと
また、食べ物の大切さや、食事を作ってくれる人に「ありがとうの
きもち わす しょくじ おも
気持ち」を忘れずに食事をしてほしいと思います。

がつ か 1月24日から 30日まで、**ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間**です。



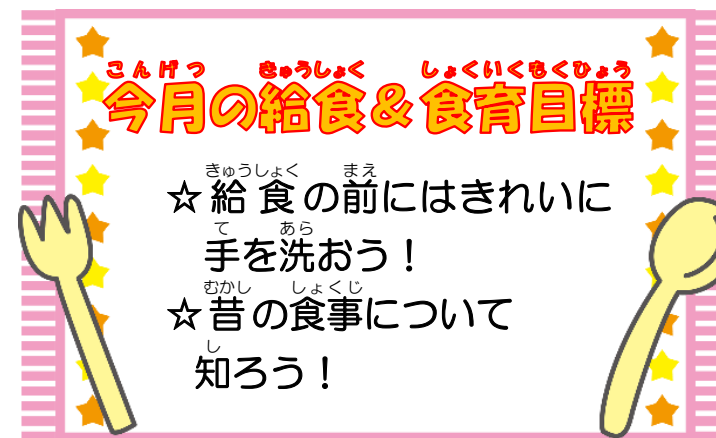
がっこうきゅうしょく はじ ねん
学校給食が始まって135年がたちます。おじいちゃん、おばあちゃんが食べてきた学校給食と今の
がっこうきゅうしょく か
学校給食と、どのように変わってきているか 給食の歴史を調べてみるのも面白いですよ。



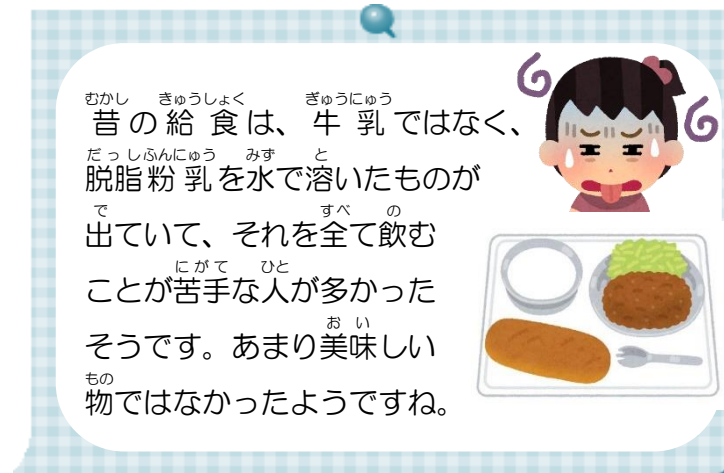
むかし きゅうにゅう か
昔は、牛乳の代わりに
こな 粉ミルクを水で溶いたものが
で ていたよ。その後、ピンに
はい ぎゅうにゅう か
入った牛乳に変わったんだよ。



しゅしょく
主食はパンでしたよ。
ごはんはほとんど
で 出たことがなかったよ。



きゅうしょく まえ
☆給食の前にはきれいに
て あら
手を洗おう！
むかし しょくじ
☆昔の食事について
し
知ろう！



むかし きゅうしょく きゅうにゅう
昔の給食は、牛乳ではなく、
だっしふんにゅう みず と
脱脂粉乳を水で溶いたものが
で ていて、それを全て飲む
ことが苦手な人が多かった
そうです。あまり美味しい
もの
物ではなかったようですね。



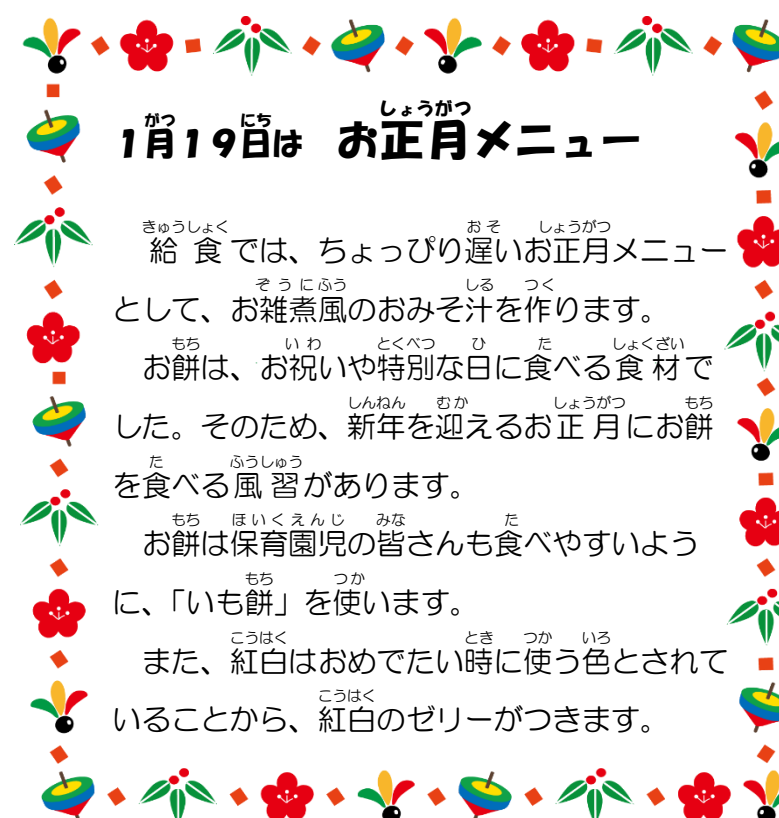
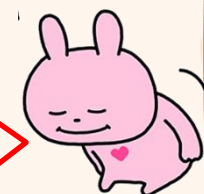
ベビーホタテを味わって



がつ にち しょう ぜんこくせいねん
1月17日の「ホタテカレー」に使用するベビーホタテは、全国青年
しちょうかいがいん あおもりけん し た がっこう
市長会会員の青森県むつ市から、ホタテをたくさん食べてもらうため、学校
きゅうしょく しょくざい
給食の食材としていただいたものです。

がつ こんだて とうじょう
2月の献立にも登場します。
うまみの詰まったベビーホタテを
あじ
味わってくださいね。

ありがとう
ごぞいます



1月19日は お正月メニュー

きゅうしょく おそ しょうがつ
給食では、ちょっぴり遅いお正月メニュー
として、お雑煮風のおみそ汁を作ります。
もち いわ とくべつ ひ た しょくざい
お餅は、お祝いや特別な日に食べる食材で
した。そのため、新年を迎えるお正月にお餅
を食べる風習があります。
もち ほうしゅう
お餅は保育園児の皆さんも食べやすいよう
に、「いも餅」を使います。
もち つか
また、紅白はおめでたい時に使う色とされて
いることから、紅白のゼリーがつきます。

☆レモン醤油のレシピ☆

(4～5人分)

さとう 30g

しょう油 50g

レモン果汁 10g

すべ かねつ
全てあわせてさっと加熱しま
す。レモン果汁の量は、
この かげん
お好みで加減してください。
さけ とり あ
鮭や鶏のから揚げに、かけると
さっぱりして美味しいです。

