

\* 献立は変更になることがあります。

※柏崎市ホームページにも給食だよりが掲載されています→子育て・教育＞教育＞学校給食＞学校給食だより



# 2021年 1月 給食だより

柏崎市枇杷島地区学校給食共同調理場



新年あけましておめでとうございます。

新しい年を迎えました。昨年は新型コロナで大変な1年でしたね。でも、みんなの絆で何とか困難を乗り越えられるということも実感した年でもありました。今年はいよいよ東京オリンピックも開催されます。いい1年になりますように。

## 1月の給食目標

かんしゃ 感謝して食べよう



米や野菜の農家や漁師さん

食べ物

料理をつくる人

運ぶ人

### 食べ物を大切に

米や野菜、魚など動植物の命をいただいています。その命を粗末にしないよう、大切に食べましょう。

### 食事のマナーを守る

マナーを守ることは、心を込めて料理を作ってくれた人の思いを大事にすることにもつながり、感謝の気持ちが伝わります。

### 食事のあいさつをきちんとする

「いただきます」「ごちそうさま」には、食べ物の命や料理に関わる人への感謝の気持ちが込められています。

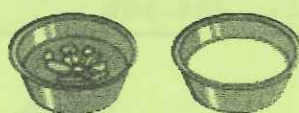
### 後片付けをきちんとする

ご飯粒を残さない、食器をきちんと洗うなど、食事を準備してくれた人への感謝の気持ちが伝わります。



## 学校給食の歴史をろう

### 昭和20年 給食が再開



戦争による食糧不足で給食は中断されました。昭和20年ごろアメリカから援助物資として送られてきた、缶詰や脱脂粉乳でみそ汁とミルクという給食が再開されました。

### 昭和30年～40年ごろ



毎日がパンの給食でした。今ではあまり食べることができない「くじら肉」もたびたび出ました。ソフトめん登場は昭和40年ごろでした。

### 昭和52年 ごはん給食スタート



現在の給食は戦後に比べ、栄養バランスもよく、おかずの種類も増えました。地場産物を使った郷土料理も食べられるようになりました。

# 25～29日は学校給食週間です!!

## テーマ ☆かしわざきの食育5か条☆

かしわざきにほんがたしよくせいかつ  
～柏崎版日本型食生活のすすめ～ 旬の地場食材を味わおう!



『かしわざきの食育5か条』を覚えるゴン!!  
今年は、柏崎の旬の地場食材を味わって、覚えるゴン!

か

かんでかしこく肥満予防  
ごぼう、地場産だいず、れんこんなどを使った歯ッピー給食です。  
【旬の地場食材:だいず、はくさい、ねぎ】

し

食卓に旬の食材、地元の野菜  
野菜は毎食小皿1～2杯を食べよう  
柏崎の海・山・星の幸を食べよう  
伝えよう、受け継ぐ郷土の食  
【旬の地場食材:鮭、だいず、オータムボエム、大根、ねぎ】

わ

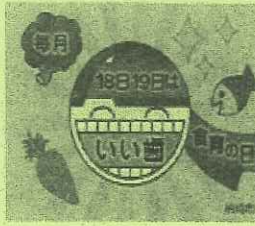
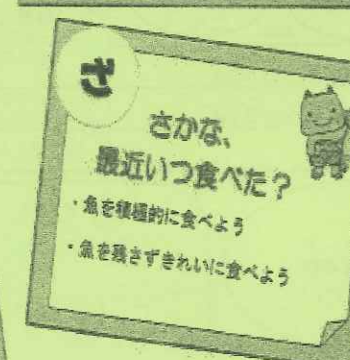
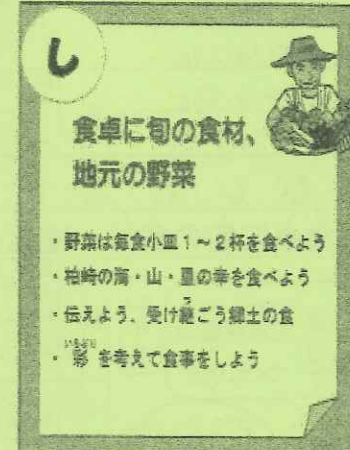
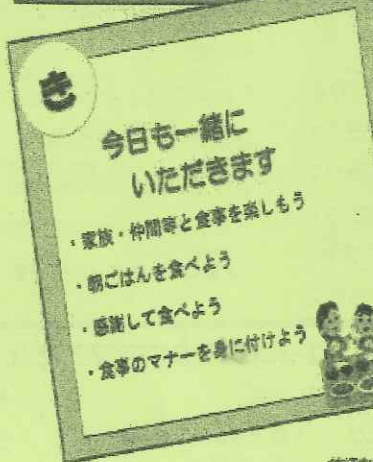
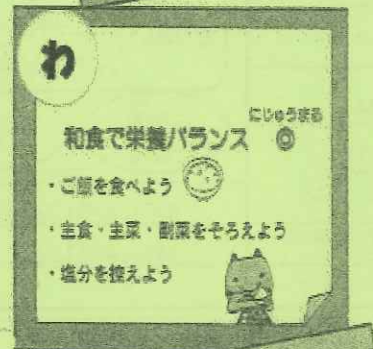
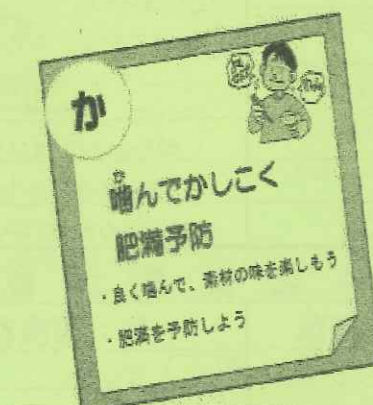
和食で栄養バランス  
かしわざき 柏崎の郷土料理「煮しめ」を味わいましょう。お米の元祖と言われる、古代米のごはんが出ます。  
【旬の地場食材:古代米、さといも、大根】

ざ

さかな、最近いつ食べた?  
旬の魚「ぶり」を調理場秘伝のタレでぶりカツ丼にしました。  
【旬の地場食材:大根、はくさい、ねぎ】

き

きょう 一緒にいただきます  
みんなで楽しく食べましょう。  
☆星形ラッキーにんじん☆入りです。  
【旬の地場食材:大根、はくさい、だいず】



柏崎市食育推進会議