

給食だより



令和6年1月
一宮町立一宮小学校
【毎月19日は食育の日】

あけましておめでとうございます。年末年始はどのように過ごしましたか。年末には年越しそば、年始にはおせちなどおいしい物をたくさん食べた人もいるのではないかと思います。今年もおいしい給食を皆さんに届けられるよう、給食室の職員の方で精一杯頑張ります。



1月24日から30日は全国学校給食週間です。学校給食への理解や関心を深めることを目的に、毎年行われています。皆さんが食べている給食はいつから始まったのか知っていますか？給食は、明治22年に山形県の小学校でお弁当を持ってこれない児童のために無償で提供されたことが始まりです。戦争の影響で、給食が中断された時期もありました。戦後は、子どもたちの栄養不足を改善するため、外国からの支援によって給食が再開されました。現在の給食は、子どもたちが食に関する知識と望ましい食習慣を身に付けるために、重要な役割を果たしています。

明治22年（1889年）

おにぎり 塩ざけ
菜のつけもの

戦後（1950年代～）

コッペパン ジャム
ミルク（脱脂粉乳）
くじらの竜田揚げ
せんキャベツ

現在

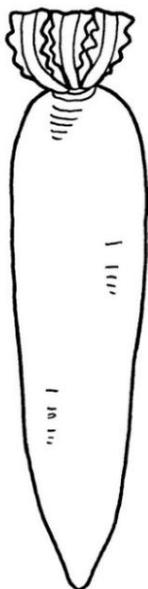
地場産物を活用した様々な
献立がつけられています。

～季節の野菜「大根」を知ろう～

①上の方

②真ん中

③先の方



大根の生産量は、千葉県が全国で1位（令和3年）であり、地元でたくさん作られている野菜です。七草がゆの食材の一つでもある大根は、冬の今が旬になっています。旬の大根は甘みがあってみずみずしく、やわらかいのが特徴です。消化酵素や食物繊維を多く含み、胃や腸の働きを助ける役割があります。また、大根の葉は捨ててしまいがちですが、食べることでできる部分で、ビタミンを多く含む緑黄色野菜でもあります。



大根の中で一番辛味がある部分はどこでしょうか？

大根は上の方が甘く、先に行くほど辛味が強くなる、部位によって味が変わる野菜です。料理や調理法に応じて使う部位を変えることで、よりおいしく大根を味わうことができます。

答え：③先の方