

1月 給食だより

2024年1月 天草学校給食センター 文責：梶山

明けましておめでとうございます。冬休みは楽しく元気に過ごすことができましたか？みなさんが今年も元気いっぱいにご過ごせるように、栄養満点でおいしい給食作りに努めます。今年もどうぞよろしくお願いたします。

さて、1月24日～30日の1週間は「全国学校給食週間」です。普段何気なく食べている学校給食に目を向け、興味関心を高め、改めて食について考える機会にしてほしいです。

がっこうきゅうしょくしゅうかん こんだて 【学校給食週間の献立】

全国学校給食週間は昭和25年度から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。天草学校給食センターでは、1月24日～30日に「昔の給食」や「天草の味めぐり」をテーマにした給食を予定しています。

- ☆1月24日 『昔の給食メニュー』 麦ごはん、牛乳、栄養すいとん、鮭の塩焼き、かわりおえ
- ☆1月25日 『昔の給食メニュー』 コッペパン、牛乳、野菜スープ、くじらメンチカツ、キャベツのサラダ、いちごジャム
…昔、くじらの肉は安価で給食でもよく食べられていました。
- ☆1月26日 『地元・天草の食材』 麦ごはん、牛乳、あおさ汁、天草産プリフライ、れんこんきんぴら
- ☆1月29日 『天草に伝わる郷土料理：押し包丁』 麦ごはん、牛乳、押し包丁、天草産魚の手作りすり身揚げ、キャベツのごまネーズおえ
…押し包丁とは、小麦粉で作った手打ちの麺と野菜を煮込んだ料理です。小麦粉を押し伸ばし、包丁で切って作ることからこのように呼ばれています。
- ☆1月30日 『地元・天草の食材』 ひのくにパン、牛乳、ミネストローネ、ほうれんそうオムレツ、大根サラダ、天草産ぼんかん

☆天小6年生・天中3年生に給食アンケートをとりました

今年の3月に天草小学校・天草中学校を卒業する、6年生と3年生に給食アンケートを実施しました。給食の思い出や、給食のいいところ、中学生になって給食で頑張りたいことなどをたくさん書いてくれました。その一部をご紹介します。

- ◎給食で心に残っているのは、天草の魚や大江のロザリオポークなどの料理を出してくださったことです。中学校でも天草の魚やロザリオポークの料理を出してほしいです。(天小6年児童)
- ◎3年生の時、納豆を食べることができるようになったことです。給食のいいところは、栄養バランスを考えて、季節に合ったこん立を出してくれることです。(天小6年児童)
- ◎コロナ禍前は、みんなで楽しく話をしながら食べた給食がおいしかったことを覚えています。(天小6年児童)
- ◎給食のいいところは、いろいろな料理を知れるところだと思います。郷土料理や他の国の料理ができるからです。出てきた料理についてくわしく調べる機会もふえました。(天中3年生徒)
- ◎僕には苦手な食べ物がたくさんあったけれど、かぼちゃはフライだったり、ヨーグルトはカレーと食べることで食べられたりと、苦手なものを少し減らすことができました。(天中3年生徒)

このアンケートで「最後の給食の日に食べたいと思うメニュー」を2つ質問しました。6年生・3年生のみなさんが食べたいとおしえてくれたメニューを参考に3学期の献立を考えているところです。特に票を集めたメニューがこちら！



セレクト給食	カレー	フルーツヨーグルト
	海藻サラダ	かぼちゃのポタージュ

★特に6年生と3年生のみなさんは、自分がリクエストしたメニューが給食にできるのか、毎月の献立表を要チェックです！