

そうせランチタイムス

平成30年1月号
匝瑳市学校給食センター



いよいよ、平成30年です。新しい年の目標をは立てましたか？今年もよく食べ、よく体を動かし、夜はしっかりと休んで、すくすくと成長してほしいと思います。

はつらつ給食委員！ 椿海小編



椿海小では、給食の食べ残しを減らす取り組みに力を入れています。全クラスを給食委員が回り、盛りつけについて説明をしたり、毎日、下膳された食缶の中身を確認し、どのクラスが完食できたか調べたりしています。完食できたクラスと料理名は、翌日に昼の放送で紹介します。



給食委員さんと先生で、すべての食缶を確認し、どのクラスがどの料理を完食できたか調べます。



毎日がんばるニャ

がんばりました！



給食の食べ残しは
どうなるのでしょうか？

答え 給食の食べ残しは、『ゴミ』
として捨てられてしまいます。

みんな
椿海小のみんなで
食べ残しをへらそう！！

♪♪ 家庭教育学級 ♪♪

1月18日、椿海小1年生と保護者の方が、給食センターへ見学にきました。調理の様子をじっくり見学した後は、クイズをしたり、調理器具の体験をしました。



一つの釜で800人分の
豚丼の具を作っています。



すごく力がいりそうだね！



おも～いッ！！



釜をかきまぜる「スパテラ」と背くらべ
あと何センチでおいつけるかな？



一日に何人分の給食を
作っているかな？

みんな元気に手をあげるよ♪

この取り組みを始めてから、椿海小の食べ残しがぐんぐん減っています！



全国学校給食週間

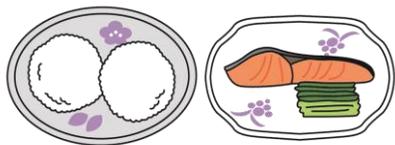
1月24日からの1週間は全国学校給食週間です。明治に開始された給食は戦争により一時中断してしまいます。戦後になり、外国からの支援を受け再開、当時は食べものが不足し、子どもたちの栄養補給が給食の大切な役割でした。昭和50年代に入ると米飯給食が導入され、献立もバラエティー豊富になります。学校給食は教育の一環として行われ、現在では食育の重要な柱となっています。この機会に給食の歴史をふり返ってみましょう。



現在では・・・



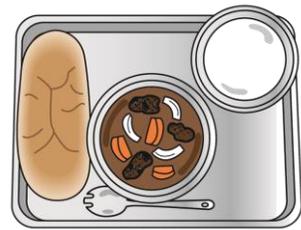
学校給食は、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために、さまざまなことを学ぶ「生きた教材」としての役割を担っています。



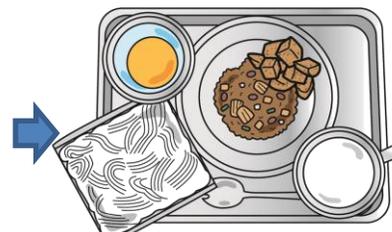
明治22年・日本初の給食



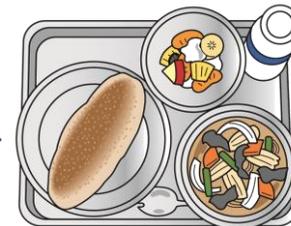
昭和20年代
コンビーフと野菜のスープ



昭和30年代
コッパン・カレーシチュー



昭和40年代
ソフトめん・ミートソース・フライポテト・桃缶



昭和40年代～
あげパン・春雨スープ・フルーツサラダ