

1月食育だより

2025年



新年あけましておめでとうございます！

今年度も残すところあと3か月となりました。引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。本年もよろしくお願ひいたします。



今年巳(へび)年！

へびは食べる時に獲物を丸のみしますが、皆さんは、よくかむことを意識して味わって食べましょう。



阪神・淡路大震災から30年

災害時の「食」を備えましょう

1995(平成7)年1月17日に、阪神・淡路大震災が発生しました。寒さ厳しい中、被災した多くの人たちを支えたのは、ボランティアによって届けられた炊き出しの「おむすび」です。食料の重要性や、ボランティアの善意を忘れないために、この日を「おむすびの日」と決めました。



阪神・淡路大震災の発生から今年で30年となります。この30年の間にも各地で大きな災害が頻発しています。災害発生直後は支援が届かないということを前提に、一人ひとりが自分の命は自分で守ることを意識し、普段から備えをしっかりとっておくことが大切です。

給食調理員(会計年度任用職員)募集中！

調理師免許や調理経験は不要です。
学校給食に理解と熱意のある方をお待ちしています！
詳しくは猪名川町立学校給食センターまでお問合せ下さい。



☎072-766-0219

1月24日~30日は、全国学校給食週間です！

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としました。昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日~30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思ひます。



学校給食の移り変わりを見てみよう！

<p>明治22年</p> <p>私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。</p>	<p>戦後(昭和20~30年代)</p> <p>脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。</p>	<p>現在</p> <p>地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。</p>
---	---	--

今年のテーマは…「ユネスコ無形文化遺産」

「無形文化遺産」とは、芸能や伝統工芸技術などの形のない文化であって、土地の歴史や生活風習などと密接に関わっているもののことです。2010年には、「フランスの美食術」などの食に関する無形文化遺産が登録されています。その中から、日本・フランス・韓国・メキシコ料理が給食週間に登場します。



日本の「伝統的酒造り」が2024年12月に無形文化遺産へ登録されました！

給食では酒かすを使ったかす汁が登場！