

1  
月

# きゅう しょく 給食だより



宇都宮市立西小学校

2025 年度 第9号

<http://www.ueis.ed.jp/>

[school/nishi/](http://www.ueis.ed.jp/school/nishi/)



あたら とし はじ  
新しい年が始まりました。今年も安心・安全でおいしい給食を作つてまいりますので、よろしくお願ひします。さむ ま えいよう  
寒さに負けずに、栄養バランスのよい食事と十分な睡眠をとつて元気に過ごしましょう。

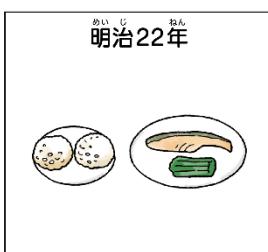
1月24日から30日は全国学校給食週間です

がつこうきゅうしょく  
学校給食は、子供たちが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、重要な  
役割を果たしています。全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解  
を深めて、関心を高めるための一週間です。

がつこうきゅうしょく  
学校給食では、給食の準備から片付けまでの活動を通して、バランス  
よく食べることの大切さ、食に関する知識やマナー、様々な地域の料理や  
行事食、食を支える人への感謝の心など、多くのことを学んでいます。



## →→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→



おにぎり・塩さけ・  
な 菜の漬物



ミルク(脱脂粉乳)・  
トマトシチュー



コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・  
ポタージュスープ・コロッケ・  
せんキャベツ・マーガリン



ソフトめんのカレーあん  
かけ・牛乳・甘酢あえ・  
果物(黄桃)・チーズ



カレーライス・牛乳・塩もみ・  
果物(バナナ)・スープ

## 知っているかな 学校給食の歴史

### 学校給食の始まり

日本の学校給食は、明治22年に山形県  
の私立忠愛小学校において始まつたとさ  
れています。この給食は、貧しくて生活に  
困っている子どもたちを対象に無償で出  
されたものでした。



### 脱脂粉乳って何?

脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除き、乾燥させ  
て粉にしたもので。現在も「スキムミルク」とし  
て販売されています。太平洋戦争後、食料不足で  
苦しむ子どもたちへアメリカなどから脱脂粉乳  
などの援助物資を受けていました。



宇都宮市では学校給食の放射性物質検査を実施しています。

宇都宮市内の小中学校の検査結果はホームページで見ることができます。

<http://www.city.utsunomiya.tochigi.jp/oshiraseelist/19078/019065.html>

西小の給食に使用している食材の産地は校内(南校舎2階廊下職員室前)に掲示してお知らせしています。

給食だより・毎日の給食写真は学校のホームページに掲載されています。<http://www.ueis.ed.jp/school/nishi/>

ご覧になりましたら、投票するボタンを押して投票してください。