



第8号 令和3年1月12日発行 豊郷北小学校

あけましておめでとうございます。年末年始はゆっくり過ごされたでしょうか？おせち料理やお雑煮などのお正月料理を食べる機会があったと思います。食べ過ぎてしまったり、生活リズムが乱れてしまった人もいませんか。まだまだ寒い日が続きますが、早寝早起きを心掛け、食生活を見直していきましょう。

全国学校給食週間



戦後、食糧難から日本の子供たちは栄養不足になっていました。昭和21年12月24日に外国からの支援を受けて、学校給食を再開することができました。この日を学校給食記念日としましたが、多くの学校は冬休みに入ってしまうため、1月24日から1月30日までの一週間を「学校給食週間」としています。

日本で最初の学校給食は、明治22年山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で、貧しい子供たちに昼食を提供したのが最初だと言われています。

日本で最初の給食



おむすび・塩ざけ・漬物

戦後の給食(支援)



トマトシチュー・脱脂粉乳

食事のマナーを見直そう！

6月の食育月間で、食事のマナーについて学びましたが、もう一度自分がきちんと守れているか見直してみましょう！

そもそも、なぜ食事のマナーを守らなければいけないのでしょうか。マナーとは、一緒に食事をする人同士がお互いに気持ちよく食事をする事ができる「心遣い」です。また、食事を口にするまでに関わってくれたすべての人や生き物に対する「感謝のふるまい」でもあります。たくさんの苦勞や生き物の命を頂いているということを思い、私たちにできること＝「マナー」をしっかり守りましょう！

食事のマナーO×クイズ

お家の人とやってみよう！

1 口に食べ物が入ったままおしゃべりする ☐	2 「いただきます」と言う前から食べる ☐
3 ひじをついて食べる ☐	4 かまずに急いで食べる ☐
5 食べている途中で立ち歩く ☐	6 茶わんやしるわんを正しく持って食べる ☐
7 食事中にふざけたり話をする ☐	8 まわりの人とふざけながら食べる ☐

【答え】

① × ② ○ ③ × ④ × ⑤ × ⑥ ○ ⑦ × ⑧ ×

郷土料理とは・・・

郷土料理とは、その地域から得られる食材を使っていることが主な特徴で、他の地域に見られない独特の調理方法で作られ、広く伝承されている地域固有の料理のことです。

そのため、郷土料理には、気候風土や地理条件など、様々な理由に伴う地域色が濃く、強く出ており、地域の歴史や文化を伝えるものとなっています。



【郷土料理】
笹寿司・のっぺい汁
【特産物】
米・なす・えだまめ



【郷土料理】
おくずかけ・ずんだもち
【特産物】
米・ふかひれ・れんこん



【郷土料理】
しもつかれ・ちたけそば
かんぴょうの卵とし
【特産物】
かんぴょう・いちご
にら・梨・ちたけ



【郷土料理】
桜エビのかき揚げ
うなぎのかばやき
【特産物】
茶・桜エビ・うなぎ



【イギリス料理】
フィッシュ&チップス
シェパースパイ
スコーン

給食では、25日～29日にご当地給食を提供します！
この中の郷土料理が給食で出るかもしれません。楽しみにしていてください！



いちごについて



JAグループ栃木さんによる「地元特産品を利用した食育応援事業」の実施によりいちごが贈呈されます。いちごのお話のパンフレットを配付するので、お家でもよく読んでください。本校では19日に給食で提供します。

12月分学校給食野菜 産地報告

北海道	たまねぎ	じゃがいも	栃木県	ごぼう
長野県	エリンギ		宇都宮	もやし
愛知県	セロリ			

お問合せは学校、または栄養士 野澤まで御連絡ください。

地産地消 野菜

ねぎ だいこん はくさい さといも にんじん ほうれんそう

給食食材の放射性物質検査結果

宇都宮市で収穫された「にんじん」を検査に提出しました。
検査結果は、放射性ヨウ素・放射性セシウムともに不検出でした。



※裏面の宇都宮市教育委員会発行の「もぐもぐだより」もご覧ください。