

きゅうしよく

給食だより

令和3年
1月

安来市学校栄養士会改訂版

新しい年を迎えました。昨年は新型コロナウイルス感染症が発生し、これまでに経験したことのないような出来事が多くありました。今年は平穏な年であってほしいと願っています。今年も、安全でおいしく、みなさんが元気に過ごせるような給食づくりを心がけます。どうぞよろしくお願いいたします。

給食について考えよう ～全国学校給食週間～

日本の学校給食は明治22年に始まりました。戦争で一時中断されましたが、戦後、世界からの温かい支援で再開されました。再開された日は、12月24日で、現在は、その1か月後の1月24日から30日を「全国学校給食週間」としています。

この期間を通し、改めて食べ物の大切さや作る人の思いを知り、感謝の気持ちをもって食事をするようになってほしいと思います。



みんなの健康を
考えた献立づくり



毎日の給食を作る
調理員さん



みんなの成長を願う
大人の人们



米や野菜を作ったり、
魚をとったり、牛や
豚、にわとりを育てて
くださる生産者さん

がっこうきゅうしよくしゅうかんちゅう と く
学校給食週間中の取り組み



あじわって
たべましょう

やすぎこんだて
安来献立



どじょうすくい 丼

こくさいこうりゅうこんだて かんこく
国際交流献立（韓国）



ヤンニョムチキン：韓国風からあげ

さかな いっぴきこんだて ぎょしよく
魚まると一匹献立（魚食）

どんちっちあじの塩焼き

（4～6年生のみ。1～3年生は、あじの切身を塩焼きにします）

魚の正しい食べ方をマスターしよう

給食では、1か月に数回骨付きの魚が出ます。それは、日本の伝統文化でもある和食に欠かせない魚を食べてほしいと願っているからです。骨付きの魚を食べるためには、はしを正しく持って使うこと、魚の正しい食べ方を知ること、などが大切です。ぜひご家庭で、魚の食べ方を確認しながら食べてみて下さい。

①最初に魚の中心に切れ目を入れる。



②背中側の身から食べる。



③しっぽに向かって食べる。



④お腹側の身を食べる。



⑤背骨と頭を取りのぞく。



⑥骨をお皿の端にまとめる。



⑦下側の身を食べる。



⑧きれいに完食。

