

1月給食だより

れいわ ねん がっこう ぐんまけんりつ わたらせとくべつしえんがっこう きゅうしよくしつ
令和7年1月号 群馬県立渡良瀬特別支援学校 給食室

○今月の目標 感謝の気持ちでいただきましょう

まいにち きゅうしよく ひと て つく
毎日の給食はたくさんの人たちの手によって作られています。どんな人たちでしょうか？



やさいなど たものそだて ひと
やさいなど食べ物育てる人



やおや たものとど ひと
食べ物運ってくれる人



ちようり ひと
調理をする人



はいぜん ひと かつ ひと
配膳をする人 片付ける人など

できるだけ、残さず食べること、食器を丁寧に扱うことも給食を作ってくれる人たちに感謝することにもなります。

○給食の紹介

ぐんまの日のメニューの中から「献立選挙の上位メニュー」が提供されます

10月に「学校給食ぐんまの日」に関連して、給食で「ぐんまの日のメニュー」が提供されました。ぐんまの日のメニューの中で、全ての学部で献立選挙を行いました。上位のメニューが1月のメニューに登場します。1位は、「ぐんまの梅ゼリー(46票)」、2位は「焼きまんじゅう(40票)」、3位は「ねぎこんコロツケ(38票)」、4位は「お切込み(36票)」、5位は「すき焼き(31票)」でした。

群馬県の料理 (1月9日)

こしね汁は「こんにやく」「しいたけ」「ねぎ」といった富岡市の名産が入った汁です。「花豆」は嬬恋村、中之条町、ながの原町、かたしなむら とくさん ひん きゅうしよくしつ はなまめ あさ に ていきょう おも たの
長野原町、片品村の特産品です。給食室では、花豆を朝から煮て提供しようと思ひます。楽しみにしててください。

茨城県の料理 (1月15日)

茨城県では、納豆が多く生産されています。納豆は大豆から作られています。茨城県では昔、台風が来る前に早くに収穫される大豆をおいしく食べる工夫として、納豆づくりが行われたそうです。

「煮合い」は、茨城県の郷土料理です。お正月やお祝いなど人が集まる時に欠かせない料理です。レンコンやにんじん、ごぼうなど炒め、酢を効かせることで日持ちさせるように工夫した料理です。

「ぬっぺ汁」は「のっぺい」ともいわれます。里芋等を使ったぬるっとした食感の汁で、全国的に郷土料理として知られています。茨城県でも食べられている料理です。

茨城県は、メロンの生産量が日本一です。メロンの味をゼリーで味わってみたいと思ひます。

1月24日から1月30日は学校給食 週間です

学校給食 週間では、学校給食への理解や関心を深めるなどの機会とされています。学校給食は明治時代、やまがたけん べんとう じさん じこども つけもの ようい はじ こ じよじよ ぜんこく ひろ
山形県で弁当を持参できない子供たちにおにぎりや漬物を用意したのが始まりです。その後、徐々に全国に広まりましたが、せんそう ちゆうだん せんご だっし ふんにゆう きゅうしよく さいかい えいようぶそく こども ていきょう
りましたが、戦争により中断されました。戦後、パンと脱脂粉乳の給食が再開され栄養不足の子供たちに提供されました。これを記念して設けられたのが、学校給食 週間です。

↓有機農産物メニュー (12月10日)



↓鳥取県の料理 (12月16日)



↓群馬県の料理 (12月18日)

