



寒い日が続いています。体調を壊さずに元気に過ごすことができますか？1月24日から30日は全国学校給食週間です。いつも食べている学校給食の始まりや意義、役割などについて考えてみましょう。冬休みが終わり、生活リズムは戻ってきましたか？早寝早起き・バランスの良い食事を心がけ、体調を壊さないようにしましょう。

全国学校給食週間

学校給食の始まり

毎年1月24日~30日は全国学校給食週間です！

学校給食は、おいしい食事で体の成長を支えるだけでなく、栄養素の知識や望ましい食生活、食事のマナーなどを身につけたり、行事食や郷土料理を通して、地域の文化や伝統を学んだりすることができる教材です。



明治22（1889）年から始まった学校給食は、戦争で一時中断しましたが、アメリカのLARA（アジア救済公認団体）等の物資援助を受けて再開されました。昭和21（1946）年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」と定め、その後、給食の意義や役割について理解や関心を深める週間として、冬休みに重ならない1月24日から30日が「全国学校給食週間」になりました。

1月と2月に和牛が給食に登場します！

新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴う訪日外国人による飲食店などの消費の減少や輸出の停滞などにより、食肉の在庫が増加しているなど深刻な影響が生じています。そこで出された国の補正予算を活用して、和牛肉が学校給食で提供できることになりました。

和牛と国産牛の違い

日本で流通している牛肉は、「輸入牛」と「国産牛」、として「和牛」に分けられます。

輸入牛：外国で加工し、輸入した牛

国産牛：日本で飼育・加工された牛または
外国で飼育した牛を輸入し、日本で3か月以上飼育した後に加工した牛

和牛：「黒毛和種」「褐毛和種」「日本短角種」「無角和種」の4種類の牛

※4種類の以外の品種の牛は「和牛」と表示ができない、貴重なお肉です。

肉味の良さ、脂身の甘さ、ジューシーな味わいが特徴的です。おいしい味をぜひ味わいましょう。



* 毎日の食材の産地は、給食黒板横に掲示しています。
* 果物以外は、全て加熱しています。
* 行事・その他により、献立を変更する場合があります。

