

# きゅうしょくセンターだより

伊南学校給食センター  
平成30年1月17日

今月の24～30日は、全国学校給食週間です。給食では小学6年生が考えた献立や、日本で初めての給食献立（セルフおにぎり）を取り入れました。

今月のめあては下記のようにになっており、この機会になぜ給食があるのかなど考えて欲しいと思います。

## 今月のめあて 「給食について考えてみよう」

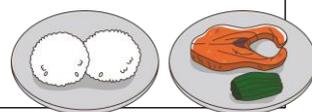
☆ 給食のひみつを探ってみよう・予定献立表の一口メモにも一部答えがあります。

- ① 給食はなぜ実施されているのでしょうか。
- ② 日本で初めての給食ってどんなものなのでしょうか。
- ③ 給食センターでは、誰がどんな気持ちで給食を作っているのでしょうか。
- ④ 給食には、どんな法律や規則があるのでしょうか。
- ⑤ 給食1食分は、何円でできるのでしょうか。
- ⑥ 好きな給食の献立は何ですか。給食を通して学んだことは何ですか。



① 給食のよいところは、みんなと一緒に食べることができる。望ましい食習慣を学ぶことができる。安全・安心で衛生的で、栄養のバランスがよいことです。  
\*26日（金）の一口メモ参照

② 学校給食は、明治22年に始まりました。内容は「おにぎり・焼き魚・つけもの」でした。  
\*30日（火）の一口メモ参照



③ **食事を用意して  
くださるおうちの方に気持ちを  
聞いてみよう**

⑤ 小学校 260円  
中学校 305円  
食材費のみの金額です。牛乳は、補助を受けているため市販品より安く購入できます。  
\*16日（火）の一口メモ参照

④ 学校給食は、昭和29年に「**学校給食法**」が制定され、法的根拠が明確になり、教育活動として実施されています。平成元年の学習指導要領の改定に伴い、「**特別活動**」として位置づけられています。

学校給食の目的が達成されるように「**学校給食実施基準**」では、学齢に応じた栄養量や食材の標準使用量なども明記されています。献立はそれに基づき作成されています。（使用する食材の基準量も示しています）

また、衛生管理については、「**学校給食衛生管理基準**」が「**改正学校給食法**」に位置づけられ、適切な衛生管理に努めることが規定され、野菜の洗い方や温度確認の仕方、調理室の区分けなども明記されています。

## 給食に関する作品（児童生徒の活躍）のおしらせ

- 「ふくしまっ子ごはんコンテスト」において南郷小の6年生が、高学年の部で最終選考10点に選ばれました。（18日の給食に、2品のみ献立に取り入れました）
- 「心に残る給食作文コンクール」に、伊南小の6年生が応募し、最終選考の全国50点の中に2名が選ばれました。



## ごちそうさまでした

☆ かぼちゃ (15kg)

1月にいただいたものを紹介します

小塩 酒井様より

## 給食のメニュー紹介

### 「白身魚の梅マヨ焼き」

材料 5人分

白身魚	5切れ
くたれ	
練り梅（梅干し）	小さじ2
マヨネーズ	小さじ4
小麦粉	小さじ1
みりん	小さじ1
すりごま	小さじ1.5

子どもが好きな魚料理

- 1 白身魚は下焼きをする。
- 2 たれは、白身魚と練り梅の塩加減により味を調整する。焼き上がった1に塗り、表面に焼き目を付ける。

## お願い 「学校給食」 についての原稿を募集いたします。

- \* 保護者や職員の方は、ご自分の子どもの頃の思い出や今の給食で感じることを書いてください  
思い出について書いてくださる時には、出身地（地区名）に丸をつけてください。
- \* 児童生徒のみなさんからは、リクエスト給食・質問などを募集します。

下の用紙に記入いただき、学校を通じてお願いいたします。しめきり1月30日（火）

## 給食について

「給食の思い出」・「給食で感じること」・「リクエスト給食」・「質問」・・・○をつけてください  
・思い出の場合… 南郷地区・伊南地区・南会津郡内・会津地域・県内・県外・国外  
○をつけてください

学校 年 名前

（保護者・職員氏名）

\*名前の掲載 してよい しないでほしい

参考文献

挿絵 少年新聞社「食育サポート集②」より