

こんだてのお知らせ



五所川原市立学校給食センター

Table with columns: 日曜 (Day), こんだて (Menu), ざいりょう (Ingredients), おしらせ (Notice), 栄養価 (Nutritional Value). Rows include meals like 14 火 (Monday), 15 水 (Tuesday), 16 木 (Wednesday), 17 金 (Thursday), 20 月 (Sunday), 21 火 (Monday), 22 水 (Tuesday), 23 木 (Wednesday), 24 金 (Thursday), 27 月 (Sunday), 28 火 (Monday), 29 水 (Tuesday), 30 木 (Wednesday), 31 金 (Thursday).

※魚には、骨がついていることがあるので、気をつけて食べてください。おはしを使って上手にとりましょう。
※鶏肉には、まれに骨がついていることもあるので、気を付けて食べてください。
※献立の変更があるかもしれません。その際は、ご了承下さい。
※献立の材料・栄養価を知りたい方は、給食センター(34-2832)まで、お問い合わせ下さい。

あけまして

おめでとうございます

インフルエンザやノロウイルスなどの感染症が流行する時期です。食べる前に手洗い、うがいをして予防に努めましょう。
本年も安心・安全でおいしい給食づくりに取り組んで参りますので、よろしくお願ひいたします。

感謝して食べよう

～1月24～30日は「全国学校給食週間」です～

日本の学校給食の歴史は、明治22(1889)年に山形県にある小学校で、貧しい子どもたちへ昼食を無料で提供したのが始まりとされています。

その後、各地で広まりましたが、戦争の影響で、一時中断されました。

そして、戦後、海外からの支援物資によって再開され、当時戦争で食糧が不足し、栄養不足だった子どもたちを救いました。

給食再開を記念して設けられたのが、1月24日から30日の「全国学校給食週間」です。

みなさんのもとに給食がとどくまでに、たくさんの方がかかわっています

● 田んぼや畑、海や牧場で働く人



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れます。

● 食べ物を運ぶ人



食べ物をとれた場所からみんなの町へ、また給食センターから学校まで運んでくれる運転手さん。

● お店の人



よい食材を選んで売ったり、注文に応じて朝、学校まで運んでくれます。

● 給食をつくる人

献立を考える栄養教諭(学校栄養職員)の先生や、給食をつくる調理員さん。



● 準備をする人

給食当番さん。

