

給食だより



滋賀大学教育学部附属中学校



給食目標：給食の役割を考えてみよう！！

あけましておめでとうございます。本年もおいしい給食をつくってまいりますので、
 よろしく願いいたします。1月は全国学校給食週間があります。
 これを機に、身近な給食の役割について知り、考えてみましょう。

1月24日から30日は「全国学校給食週間」です



学校給食は子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割をはたしています。
 給食の時間では準備から片付けの実際の活動をくり返し行うことで、望ましい食習慣と食に関する実践力をにつけることが
 できます。まさに生きた教材！！

1/24～1/30はこのような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高める為の1週間です。

附属学校でも1/26～1/30の間、学校給食週間献立を提供したいと思います。



1月26日：SDGsを考える献立

SDGsとは、世界の様々な問題を整理し、解決に向けて具体的に示した17の目標を意味します。

「目標2と13」 世界の人口がふえて、食べものが足りなくなるかもしれません。とくに体をつくるタンパク質が足りなくなることを
 「タンパク危機」といいます。みんなが食べられるタンパク質をどう作るか、考えることが大切です。家畜のたんぱく質を増やす
 代わりに植物肉を食べることで、効率的にたんぱく質を得ながら温室効果ガスも大幅に減らせます。

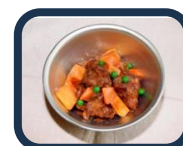
1月27日：食生活を考えよう献立

この日の献立は、体を丈夫にするカルシウム、鉄分、ビタミン・ミネラル等がそろったスーパーバランスごはん！
 野菜がたっぷり入った山梨の郷土料理、ほうとう汁で寒い日には体が温まる一品です！



1月28日：昭和の給食～クジラ肉ではないけれど～

昭和の給食では「くじらの竜田揚げ」の呼び名として「くじら肉のノルウェー風」として提供されていたようです。
 附属学校でも平成25年11月に「クジラカツ」を提供したことがありました。食文化の変化や捕鯨規制の関係で
 現在は給食での提供はほぼありません。雰囲気味わってもらおうと、「豚肉の竜田揚げノルウェー風」での提供です。



1月30日：残食ゼロ献立

みなさんが大好きなカレーに福神漬け、鶏のから揚げ、いつも残ってくる牛乳ではなく、ヤルト(ピーチ)になります。
 1月の最後の給食、すべての食缶がすっかりきれいになって戻ってくることを楽しみにしています♪

家族で給食について語り合ってみませんか？



好きな献立や給食時間の印象深い出来事など、給食の思い出を
 家族みんなで話してみましょう。
 今の給食と昔の給食の違うところ、同じところなどを知ることが
 できるかもしれません。



給食について、ご意見・ご感想があればお寄せください。

★生徒のみなさん・保護者のみなさん、どなたからでも結構です。こちらのご意見は、附属学校給食委員会にて紹介させていただきます。

年 名前