

1月 食のおたより



令和6年1月9日

福岡県立築城特別支援学校

明けましておめでとうございます。新しい年を迎え、3学期が始まりました。



今年も、楽しい給食時間となるように、安全でおいしい給食作りを行っていきます。

ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

1月24日から1週間は「全国学校給食週間」です

昭和21年12月24日、第二次世界大戦で中止されていた学校給食が再開されました。このことを記念して、1

月24日から1月31日までの1週間は「全国学校給食週間」とし、学校給食の意味や役割、食について考える

期間とされています。

本校では、1月22日から1月26日を給食週間に設定し、22日の全校集会で給食委員会の児童生徒による

発表を行い、高等部が考えた献立が登場します。

1月の給食目標 「感謝して食べよう！」

☆ 作ってくれた人や食べ物に感謝して、3つのことを実行しましょう！



① 「いただきます」、「ごちそうさま」を伝えよう。

② できるだけ、残さずきれいに食べよう。

③ 決められている方法を守って、片づけをしよう。



～1月の給食の紹介～

・25日：福岡県の郷土料理 —ごはん、納豆、筑前煮、わかめのみそ汁、牛乳—



福岡県を代表する郷土料理「筑前煮」使用する鶏肉に、福岡ブランドの「はかた一番どり」を使用します。米、た

けのこ、油揚げ、納豆、牛乳等、福岡県で収穫された食材を多く使用しています。

1月は、高等部の給食委員会が考えた献立が登場します!

給食委員会の児童生徒が、給食の献立を考えました。1月は高等部の献立が登場します。給食委員がアンケートをとり、集計後、委員会活動の時間に話し合いを行い、献立を決定しました。

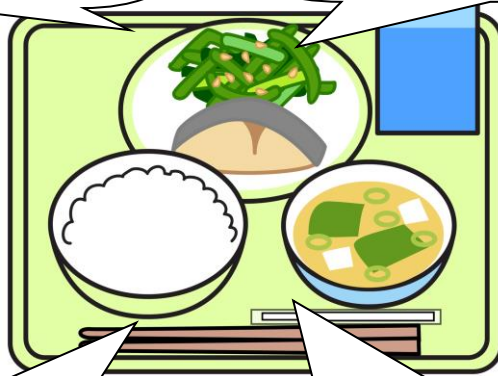
話し合いの前に、給食での料理の組合せ方法を学びました。さらに、主食、主菜、副菜、汁物に多く使われている食材を学び、デザートが出る理由も知りました。



【献立の組合せ方法の紹介】

・主菜…体をつくる食べ物(肉・魚・卵・大豆)を使った料理

・副菜…体の調子を整える食べ物(野菜・きのこ・海藻・果物)を使った料理



・主食…体を動かす力になる食べ物(ごはん・パン・麺)を使った料理

・汁物…実として、主食・主菜・副菜だけでは食べる量が足りない食材を使用します。

★デザートには果物や、日本人に不足しやすいカルシウムや鉄分、食物繊維を強化しているゼリー等をお使いします。

2種類の素晴らしい献立ができましたので、楽しみにしてください。実施当日は、生徒が考えた原稿で、

献立紹介の放送を予定しています。

実施日	献立名
23日(火)	キムチごはん、みそカツ、野菜のドレッシング和え、もやしのみそ汁、ヨーグルト、牛乳
26日(金)	パン、ココアクリーム、トマトオムレツ、フレンチサラダ、鶏肉のクリームスープ、牛乳