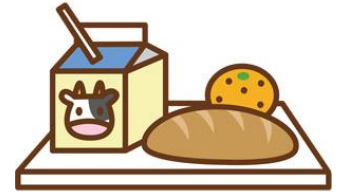


# 全国学校給食週間

1月24日～30日

給食の始まりは、1889年、山形県の小学校でお弁当が持って来られない子どもたちのために「おにぎり・焼き魚・つけもの」を出したのが始まりと言われています。戦後の食料不足だった1946年12月24日、子どもたちのために海外から小麦粉や脱脂粉乳などの支援物資が届けられ、給食が再開されたそうです。そして、冬休み明けの1月24日を学校給食記念日として、「全国学校給食週間」が始まったそうです。神石小学校でも、この給食週間中は、「昔の給食(鮭の塩焼き・みそ汁)」「昭和のパン給食」「広島県の郷土料理(ごじる・ゆきけし)」「特産品を使った献立(たこめし・こいわしのから揚げ)」など特別メニューでした。



2/7 給食の先生と一緒に  
給食をいただきました。

給食を通して、「健康づくり」「自然の恵みやまわりの人への感謝」「地域の食べ物のこと」などについて、改めて考えるよい1週間になりました。

○「こんなことがまたあったらいいな」と給食の時に思いました。3年生のつくえに給食の先生が来られました。いっしょに、家族のことを話したり、好きな給食メニューを話したりしました。今日は、特別な1日の給食でした。また、こんなことがあったらいいし、今度はちがう話

もしたいです。いつも、おいしい給食を作ってください先生に感しゃしたいです。

## 給食週間の日記より

○「かんしゃしよう」私は、食べ物や給食の先生にかんしゃしようと思います。理由は、食べ物の命をもらっているし、給食の先生方はえいようバランスを考えてくださっているし、みんなのために給食を作ってくださいからです。給食を食べるときは、「いただきます。」「ごちそうさまでした。」をかみながら言いたいです。

○「畑の肉」と言われる畑でとれる食べ物はなんでしょう。それは、大豆です。3年生は、そう合で大豆のことを調べて学習発表会で大豆の発表をしました。ぼくは、肉よりたんぱくしつが多いことが意外でした。給食では、大豆をたくさん食べます。1月のこんだては、大豆をゆでてすりつぶしたのを使った「ごじる」や肉豆ふやみそしるの豆ふや油あげ、みそなどたくさん大豆を使った料理があります。とくに、大豆がいっぱいあった時には、ぼくはちょっとふやします。大豆をたくさん食べれることは、給食のいいところだと思います。すききらいなく食べて、体を強くしたいです。