

《家庭数》

1月給食だより



1月の生活目標は「手洗いうがいをしっかりしよう」です。
ご家庭でも「基本の手洗い」について確認してみましょう。

1月22日（月）～26（金）は給食週間です。
給食週間では、給食集会や教頭先生のリクエスト給食・お話給食など、
さまざまな取組が予定されています。給食週間の取組を紹介します。

お子様と一緒に
お読みください

できていますか？ 基本の手洗い

手洗いポイント



上の絵に描かれた部分は、洗い残しが多いので、特に注意して洗うようにしましょう。

石けんを必ず使おう



石けんを使うと汚れや菌が落ちやすくなります。水洗いだけの場合と石けんを使った場合では、手に残っている菌の数が違うので、必ず石けんを使うようにしましょう。

冬の洗いすぎに注意！
洗いすぎると手あれの原因になり、かえって病原菌がつきやすくなります。

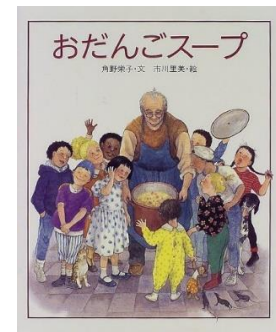


- 食中毒を予防します
- かぜの予防に効果があります
- 汚れを落とし、衛生的にします



1月23日（火）

＜お話給食＞
今回の本は「おだんごスープ」です。
給食の時間に図書館司書の佐藤先生が読み聞かせをさせていただきます。



どんなお話なのでしょう!?
お楽しみに！

1月22日（月）
＜給食のはじまり＞
日本で最初の学校給食は明治22年に山形県鶴岡市の小学校で、貧しい子どもたちのために始まりました。
初めの給食は写真のように「塩おにぎり」「鮭」「つけもの」だけでした。
22日は、給食のはじまりを振り返って「おむすび」「鮭の塩焼き」「みそ汁」「浅漬け」の献立です。
当日のおむすびは、調理員さんがそれぞれの学年に合わせたサイズのおむすびを一つ一つ愛情を込めて握る「手作りおむすび」です。調理員さんにとっても、児童の成長を感じられる心の温くなる献立です。また、今年も5・6年生となかよしさんは、自分でおむすびを握ります。自分で握ったおむすびは、特別な美味しさが味わえると思います。



1月24日（水）
＜教頭先生リクエスト給食＞
放送給食委員会では、教頭先生にリクエストした給食についてインタビューをしました。
当日の放送や「げんきのもと」でお伝えします。



食の歳時記



☆☆☆ 節 分 ☆☆☆

節分は、もともと季節を分ける日のことで、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことでした。時代を経て、立春の前日だけが、節分行事の代表になったと言われています。「鬼は外」のかけ声とともに豆をまくのは、豆が持つ「富力」をもって、災いを追い払う意味があります。また、この日には「柊（ひいらぎ）」の枝に鰯の頭を刺して、門や軒下に立て、邪気を払うという習慣もあります。

最近では、関西地方で一般的だった「恵方巻き」の習慣が関東でも行われるようになりました。今年の恵方は「東北東」です。恵方の方角を向いて、一人一本の恵方巻きを丸かじりします。切ったり、食べている途中で中断したりすることは「幸運」が逃げると言われているそうです。

今年の節分は2月3日（土）です。給食では、少し早めの2月1日（木）に節分給食「セルフ恵方巻き」が登場します。児童全員が自分の分の恵方巻きを自分で作ります。「上手にできた？」など、ぜひご家庭でもお声かけください。

1月25日（木）
＜放送給食委員会献立①＞
牛乳 麦ごはん ヤンニョムチキン わかめスープ 春雨サラダ
1月26日（金）
＜放送給食委員会献立②＞
牛乳 チーズバーガー 白いんげん豆のスープ フルーツポンチ

放送給食委員会が2チームに分かれて献立を決めました。「げんきのもと」も考えます。

