

きゅうしょくたより

令和5年2月1日
北九州市立小池特別支援学校
栄養教諭 平山 華奈子

★ 給食に関わっている人に感謝をしよう ★

日本の学校給食は、明治時代から各地で実施されていましたが、第2次世界大戦の影響によりしばらく中断されていました。戦後、食糧難による子どもたちの栄養状態の悪化が懸念され、世界から給食用物資の寄贈がありました。そして昭和22年、ついに学校給食は再開されました。そのことを記念して、1月24日～30日は「全国学校給食週間」となっています。



本校では、学校給食週間の取組として、各学年で給食調理士さんの仕事の様子や、給食物資が運ばれてくる様子を動画で見て、学びました。毎日給食が食べられるのはたくさんの方たちの協力のおかげだということを知り、給食調理士さんや給食物資を納入する業者さんへ感謝状を作り、感謝の気持ちを伝えました。



すてきな感謝状をいただきました。



きゅう
給

しょく
食

しつ
室

か
か

ら
ら



1月27日は、北九州市の郷土料理として「いわしのぬかみそだき」、福岡県の郷土料理として「だぶ」が登場しました。「いわしのぬかみそだき」は、骨まで軟らかく処理されたいわしを給食室でじっくり煮ました。「だぶ」には、北九州市で採れた「かつお菜」を入れました。「かつお菜」はかつおの出汁のようなみ味があることからその名がつけられたと言われています。地元で伝わる味をしっかりと味わって食べることができました。