

寒さが一段と厳しくなり、かぜやインフルエンザが流行する季節です。寒さに負けずに、栄養バランスのよい食事と十分な睡眠を心がけましょう。

## 給食室の取り組みについて紹介します。



型抜きをしている様子



1月24日から30日は

## 全国学校給食週間



昭和22年の献立  
おにぎり、塩さけ、漬物

12月最後の給食には、クリスマスにちなんで「クリスマスカレーライス」が登場しました。

赤(にんじん)黄色(パプリカ)そして、緑(ほうれんそう)三色のクリスマスカラーを取り入れたカレーライスです。  
その中の、にんじんを星とハートのかたちに型抜きして入れました。

子どもたちには伝えていなかったので、給食時間にランチルームやクラスを訪問すると、「星が入っているよ」「ハートの形もあるね」と、とても喜んでくれていました。「もったいないから最後に食べる」とお皿に取っている児童、生徒もいました。

たくさんの型抜きをした調理士さんに、その様子を伝えると、「子どもたちが喜んでくれてよかったです。たくさん型を抜いたから手が赤くなつたけど、私たちもうれしいです。」とニコニコ笑顔で答えてくれました。

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて多くの方に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。日本の学校給食の起源は、明治22年に貧困の児童を対象に昼食を無償で提供したものであると言われています。現在の学校給食は、栄養バランスがとれた豊かな献立で、子どもたちの健康や成長を支えています。また、地域の地場産物や食文化なども学ぶことができます。