

1 月

給食だより

令和 3 年 12 月 24 日
上越市立名立中学校

1 月 24～30 日は全国学校給食週間です。日本の学校給食は明治時代に始まり、その後、太平洋戦争の影響で中断されてしまいました。戦後、海外からの支援で学校給食が再開されたことをきっかけに、昭和 25 年から行われています。

○感謝の気持ちで「いただきます」

私たちが給食を食べるまでにはたくさんの人たちの働きや、協力があります。感謝の気持ちを持っていただきましょう。



調理員さん



農家さん



漁師さん



給食当番さん



畜産農家さん



運送業者さん



お店屋さん

このほかにもたくさんの人たちが給食に関わっています。どんな人がいるか、考えてみましょう。

また、食事をするとき、感謝の気持ちをもって「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをする、後片付けをしっかりとる、残さずに食べるなど、食事に関わった人に感謝の気持ちを伝えるためにはどんなことができるか考え、実践しましょう。

○地場じゃがいもの会さん紹介

名立区で野菜を育て、名立中学校に届けてくださる農家のみなさん「じゃがいもの会」さんにインタビューをしました。



野菜を育てるうえで難しいことは何ですか？

気候に合わせて育てるのが難しいです。雨が続いて枯れたり、病気になったりすることもあるので、気候に左右され、思うように育たないこともあります。



虫や動物の被害を受けることはありますか。

イノシシなどの被害を受けることもありましたが、電気柵をするなど工夫しています。夏野菜は小動物に食べられたりすることもありました。



どんな時がうれしいですか。

おいしいと思って食べてくれたらうれしいです。
また「おいしい」という言葉を聞くと、とてもうれしくなります。



みなさんの住む名立で育ち、農家のみなさんが丹精込めて作ってくださった野菜を感謝の気持ちをもっていただきましょう。

1 月のおすすめ献立

☆給食レシピ☆ツナポテト

○材料（4人分）

じゃがいも 中 2 個
玉ねぎ 中 1/2 個
ツナ缶 1/2 缶
コーン 40g
塩 一つまみ
こしょう 少々

○作り方

①じゃがいもの皮をむき、厚めのいちよう切りにする。たまねぎは薄切りにする。
②じゃがいもと玉ねぎをレンジにかけられる器に入れ、電子レンジで 2 分半～3 分加熱する。
③フライパンにツナ、コーン、②を入れて水分を飛ばすように炒め、塩、こしょうで味を調える。