

しょくいくだより

令和2年1月
京田辺市学校給食委員会



全国学校給食週間



1月24日から30日までの1週間は「全国学校給食週間」です。学校給食は、栄養バランスのよい献立で心と体の成長を支えるほか、食の知識や望ましい食習慣を身に付けるための大切な教材でもあります。



感謝の気持ちをもって食べよう

～給食が私たちの手に届くまで～

農家の人

野菜や果物、お米などの農産物を作ります。



畜産農家の人

牛・豚・にわとりを育て、お肉や卵・牛乳などを作ります。



漁師さん

魚や海産物をとったり、育てたりします。



運搬業の人

食材など給食に使うものを運びます。



栄養士さん

給食の献立を考え、食材をお店に注文します。



調理師さん

届いた食材の確認をし、衛生に気をつけながら調理します。



校長先生

校長先生は、給食をみなさんが食べる30分前に食べて、安全や味を確認します。



給食がみなさんのもとに届くまでに、たくさんの方が関わっています。食事ができることに感謝して食べましょう。また、私たちが食事をすることは、動植物の命をいただくということです。食べ物の命を大切に、残さず食べて心も体も成長しましょう。

給食週間特別献立

(1月20日～24日)



今年の給食週間特別献立のテーマは、昨年度に引き続き「がんばれ日本!! オリパラ(オリンピック・パラリンピック)給食」です。2020年は東京がオリンピック・パラリンピックの会場となり、たくさんの国の人が日本へやってきます。

世界の国では、どんな料理が食べられているのでしょうか。今年の給食週間は、2008年から2024年の会場国の料理を特別献立として出します。各国の料理を味わい、世界の国々に興味を持ちましょう。

給食紹介

20日

中国(北京)



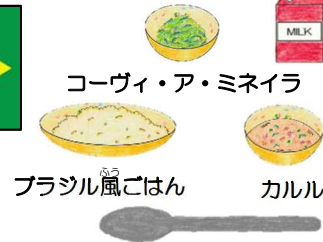
21日

イギリス(ロンドン)



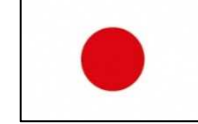
22日

ブラジル(リオデジャネイロ)



23日

日本(東京)



24日

フランス(パリ)



いろいろな国の料理の
見た目・香り・味を
比べてみましょう。

