



あけましておめでとうございます！楽しい冬休みを過ごすことができましたか？みなさんの新しい一年の目標はなんですか？大山給食センターの私たちは、3学期もみなさんに安全・安心でおいしい給食を届けられるようにがんばっていきたいとおもいます！みなさんも、素晴らしい一年にするために、まずはスタートのこの一か月を大事にすごしていきましょうね。

ぜんこくがっこうきゅうじょくしゅうかん  
**全国学校給食週間です！**



全国給食週間（1/24～1/30）とは、学校給食の意義や、役割について理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に行われています。全国各地で、色々な給食に関する取り組みが行われますが、ここでは、昭和の給食について、ご紹介します。みなさんが食べている給食とどのような違いがあるのでしょうか？

しょうわ ねんだい  
**昭和30年代**



パンが主食で、脱脂粉乳をお湯に溶いて作るミルクとおかず一品という献立が多かったようです。くじら肉もよく登場しました。先割れスプーンで食べました。

しょうわ ねんだい  
**昭和40年代**



パンに合わせた洋風メニューがよく出ました。飲み物も牛乳に変わり、学校給食用の個包装チーズも作られ、乳製品が家庭に普及するきっかけにもなりました。

しょうわ ねんだい  
**昭和50年代**



米飯給食が始まりました。カレーライスが食べられるようになり、肉じゃがなどの和食も出るようになって、内容がとても豊かになりました。はしも使われるようになりました。



**今月の行事食**



- 1月6日 **七草がゆ**  
七草がゆはお正月のおせちで疲れた胃を休ませ、一年の健康を祈るために食べるそうです。
- 1月11日 **かがみびらき**  
1/11は神様にお供えていた鏡餅を下げ、割って食べる鏡開きの日です。給食ではかわいいおもちゃが入ったお雑煮を食べましょう！
- 1月12日 **6-3リクエストメニュー**  
6-3のみなさんが完食50回を達成しました👏！リクエストの多かった揚げパンが登場します♪
- 1月24日～1月30日 **全国給食週間**  
1/24～1/30は全国給食週間です。この期間中は郷土料理がたくさん登場します！

**ノロウイルスに注意しよう**

**ノロウイルス  
その特徴と  
発病後の症状**

体内に入り込み、腸の中でウイルスが増えることで発症する。吐き気、下痢、38℃以下の発熱などの症状がなぜに似ている。



感染した人の便やおう吐物からウイルスが広がることが多い。疑わしいものがあつたら近づかず、先生に報告して処理してもらう。



消毒には85℃で1分以上の加熱か塩素系漂白剤を薄めたものが有効。アルコール消毒では殺菌されない。



症状がなくても体内にウイルスをもっている場合（健康保菌者）がある。感染予防には白濁から手洗いをしっかり行うことが大切。



ウイルスは細菌と異なり自分の力では増えることができない。体の中に入れないこと、確実に殺菌することが大事なため、食器はしっかり加熱して食べよう。



**★今月の県産品★**



にんじん、島にんじん、ズッキーニ、なす、パパイヤ、からしな、さんとうさい、さつまいも、しょうが、こまつな、きゅうり、ねぎ、ピーマン、トマト、しめじ、えのき、もやし、にら