宜野湾学校給食センター　TEL　898-4541

令和7年

今月の給食指導目標
きゅうしょくについてかんがえよう
栄養指導目標
きょうどのりょうりをしろう

あけましておめでとうございます。楽しい冬休みを過ごせましたか？１月には、年始の伝統行事をはじめ、全国学校給食週間もあります。学校給食では、日本の食文化や伝統的な食べ物を知らせる機会として、不足しがちな豆・魚・海藻を組み合わせた和食の献立を取り入れています。また、郷土料理に慣れ親しみ、沖縄の食材を知ることができるよう地産地消にも取り組んでいます。今年も、おいしく栄養いっぱいの安全な給食を届けていけるよう努めていきます。

学校給食週間を通して学ぼう

１月24日から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。学校給食週間は、戦後、海外からの温かい支援で学校給食が再開されたことを記念し、1950（昭和２５）年から行われています。子どもたちの食生活を取り巻く環境は時代とともに大きく変化しました。不規則な食事や偏った栄養摂取などによる健康面の懸念、そして食卓を囲んでのさまざまな交流の機会も減ってきています。こうした中、学校給食では、食に関する正しい知識を伝え、望ましい食習慣を身につけてもらうための工夫と努力をしてきました。
学校給食週間中は、給食の意義や役割をあらためて考える機会とされています。

明治22年（1889年）

おにぎり　さけ　つけもの

昭和38年（1963年）

主食として、ソフト麺が登場する

昭和39～43年（1964～1968年）

脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる

昭和51年（1976年）

米飯給食が正式に始まる

今月の地場産物

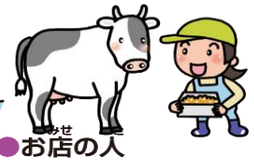
こまつな、とうがん、からしな、しめじ、えのき、田芋、牛乳
紅芋、タンカン、さんとうさい、豚肉、豚レバー、鶏肉、島人参
もやし、にら、じゃがいも、トマト、キャベツ、きゅうり、
ズッキーニ、アーサ、たまご、チンゲンサイ

感謝して食べよう

～１月24～30日は「全国学校給食週間」です～

みなさんのもとに給食がとどくまでに、たくさんの人がかかわっています

●田んぼや畑、海や牧場で働く人



米や野菜を作ったり、魚をとったり、牛や豚、にわとりを育ててくれます。

●食べ物を運ぶ人

食べ物をとれた場所からみんなの町へ、また給食センターから学校まで運んでくれる運転手さん。

●お店の人

よい食材を選んで売ったり、注文に応じて朝、学校まで運んでくれます。

●給食をつくる人

献立を考える栄養教諭（学校栄養職員）の先生や、給食をつくる調理員さん。

●準備をする人

給食当番さん

今月の行事食

7日	お正月お祝い献立	正月料理のお雑煮と紅白なますで新年を祝うお祝いメニューだよ♪
10日（11日）	鏡開き	鏡開きとはお正月にお供えしていた鏡餅を下げて食べるという日本の年中行事です。無病息災などを祈って供えられていたものを頂きます。
16日	琉球料理の日	毎月第３木曜日は琉球料理の日です。今月は１月７日がムーチーの日だったので、ムーチが出ていますよ♪よく噛んで食べ
17日（19日）	食育の日	毎月１９日は食育の日です。食育の日は沖縄県産食材をたくさん使用したメニューになっています。どの食材が県産品かな？
27日～31日	全国学校給食週間(24-30日)	宜野湾学校給食センターでは、27日～31日に給食週間と合わせて沖縄県の郷土料理を提供します。また、沖縄県産の食べ物も取り入れています。どんな料理がでるかな？？