



3学期が始まって10日程経ちました。1年間の締めくくりである3学期も健やかに過ごしていくために、給食をしっかり食べて欲しいと願っています。

1月24日~30日は、全国学校給食週間です!

給食は今から130年ほど前に始められました。今では子どもたちの栄養補給だけでなく「食育」の面でも大きな役割を果たしています。全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思います。



学校給食の移り変わりを見てみよう!



明治22年	戦後(昭和20~30年代)	現在
 私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。	 支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。	 地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。

災害時の食の備え

1995(平成7)年1月17日に、阪神・淡路大震災が発生しました。

★非常食・日常食品・持ち歩き用品の3つを備えておきましょう。水と熱源は必需品です。

そのまま食べられる 非常食



アルファ化米、缶詰、レトルト食品、菓子類など

ローリングストックで備える 日常食品



お米、乾麺、乾物、日持ちのする野菜・果物、調味料など

外出時の 持ち歩き用品



飲料水、チョコレート・あめなどの菓子

水は調理用も含めて1人1日3リットル必要とされています。できれば1週間分備えておくとう安心です。

1人1日3リットル



カセットコンロとボンベがあれば、温かい料理を食べることができます。あらかじめ使い方を確認しておきましょう。