



川場村学校給食センター
TEL: 52-2529

1月の目標.....

食文化について知ろう!!



日本の伝統的な食文化「和食」

四季折々の自然の恵みを大切に、暮らしの中で受け継がれてきた日本の食文化はユネスコの無形文化遺産に和食文化として登録されています。日本の食文化には、暮らしを守り、命をつないできた先人の知恵や歴史が反映されています。日本の食文化を知り、大切にしていましよう。

和食の4つの特徴

多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重



各地に根ざした多様な食材が用いられます。また、素材の味わいを活かすよう、調理技術や調理道具も発達してきました。

健康的な食生活を支える栄養バランス



お米を主食に、魚・豆・野菜・きのこ・海そうなど、栄養バランスがよくとれた一汁三菜の食事になっています。

年中行事との密接な関わり



節目節目に行われる行事の時には特別な食事「行事食」が食べられ、様々な願いが込められています。

自然の美しさや季節の移ろいの表現



季節ごとにその土地にあった食べ物や料理を生み出してきました。また、見た目の美しさも、和食の良さの一つです。

食をとおして日本の伝統を子どもたちに伝えるため、給食にも行事食を積極的に取り入れています。1月の給食には「七草」「鏡開き」「小正月」などの行事食をとりいれました。昔から大切にされてきた、願いの込められた行事食を、家庭でも大切にしてください。

群馬県の食文化

小麦粉を使った群馬の郷土料理

群馬の冬は日照時間が長く、北部の山々から乾燥した冷たい風「からつ風」が強く吹きます。乾燥した気候で水はけのよい土壌であることから小麦づくりに適しており、小麦の生産が盛んです。こうした背景から、小麦粉を使った郷土料理が多く根付いており、長い時間をかけて粉食文化を発展、定着させてきました。



おっきりこみ



炭酸まんじゅう



焼きまんじゅう

世界の食文化を知ろう！

11月、12月、1月と、台湾の学校給食を出しました。世界に興味をもつ良い機会となったでしょうか？

世界中には様々な食材や料理があり、その地域に根づいてきた食文化があります。食文化を知ることは、その国を知ることにつながります。様々な国の食文化に関心をもってみましょう！



1月24日から30日は全国学校給食週間です

1月24日は学校給食記念日で、この日から一週間は「全国学校給食週間」です。給食の歴史をふりかえり、食べものや作る人々の思いに感謝し、食べることの大切さについてあらためて考えてみましょう。

学校給食の歴史

昭和20年（戦後）	現在
<p>【外国からの援助をうけて再開】</p>  <p>ミルク（脱脂粉乳）、みそ汁</p>	<p>成長期に必要な栄養をとるだけでなく、食文化や郷土愛、食事のマナー、感謝の心の育成など学校における食育を担っています。</p> 

～川場村の給食～

昭和12年11月より給食が開始されました。給食費は1か月0.2円で、食材を持ち寄って、給食を作っていたそうです。今では、多彩な食材を組合せ、子どもたちの食経験を増やせるようにも工夫しています。

今も昔も、「子どもたちのためにより良い給食を…」という

給食に込められた気持ちは変わりません！



行事食や郷土料理を取り入れ、地場産物を積極的に活用しています。また、不足しがちな緑黄食野菜や海そう類・豆類をとり入れ、子どもたちが給食を通してバランスのよい献立を学ぶための教材となるよう心がけています。