

【給食指導】給食に携わる人に感謝しよう 【食に関する指導】日本の伝統的な食文化について知ろう

【指導内容】(給食指導)給食の歴史、意義・感謝して食べる・給食に関わる人の仕事(食に関する指導)行事食について・郷土料理について



(給食指導)給食の歴史や作る過程を知り、給食に関わる人々や自然の恵み、生きていた命に感謝して食べることができる。・食をめぐる様々な仕事の内容や働く人の思いを知り、自分の生活につなげて考えることができる。(食に関する指導)日本や諸外国の伝統的な食文化について理解し、互いの価値を尊重することができる。・日本の伝統的な食文化の特徴や良さについて説明することができる。

Table with columns for date, name of food, milk, and main ingredients categorized by nutrient groups (1-6). Includes energy and protein values.

※地場産物(小郡市三井郡でとれる食材)を太字で示しています。給食で使用する予定です。
※入荷の都合により献立および材料の一部を変更することがあります。
★19日は食育の日。(家庭や学校で食べ物や食について考える日です。)

(献立担当校: 立石中学校、小郡市立学校給食センター)

福岡県の郷土料理「筑前煮」

今月の食育の日献立は福岡県の郷土料理「筑前煮」です。筑前煮は、福岡県ではがめ煮とも呼ばれます。がめ煮は、博多弁で寄せ集めるといふ意味の「がめくり込む」という言葉からつけられたという説と、豊臣秀吉のおこした文禄の役の時、朝鮮に出兵した兵士が当時「どぶがめ」と呼ばれていたスッポンと、ありあわせの材料を煮込んで食べたのがはじまりで、そこから「がめ煮」と名付けられたという説もあります。がめ煮は正月やお祭り、結婚式などのお祝い事の時によく作られます。また、がめ煮にはれんこんやごぼうなど、かみごたえのある野菜が多く入っているため、かむ回数が増え、早食いを防いだり、だ液がよく出て消化がよくなったりします。



1月は全国学校給食週間があります

学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高めるための1週間です。

1月24日(金)は給食記念日献立です!

