



1月給食たより



令和3年度

砺波市学校給食センター

あけましておめでとうございます。早いもので、1年のまとめの3学期が始まりました。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い、給食では「黙食」を徹底するなど、感染予防に努めましょう。



苦手なものにも **トライ** しよう!



皆さんは、給食で苦手な食べ物が出たら、どうしていますか？ 全く手を付けずに残している人もいるかもしれませんが、ひと口でいいので食べてみてください。初めは苦手でも、食べ慣れることでだんだんとおいしく感じるようになっていきます。また、味覚は成長とともに変わっていくので、苦手だと思っていたものでも、食べてみたらおいしかったということもあります。

小さいころから、さまざまな味の経験を積むことで、豊かな味覚が育ちます。今年は「寅年」、苦手な食べ物にもぜひ「トライ」してみてくださいね！

全国学校給食週間



全国学校給食週間は、昭和25年度から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する知識、実践する力を身に付けるための重要な役割を担っています。砺波市学校給食センターでは、1月24日から28日までを学校給食週間としました。今年は、「給食でLet'sトラベル！」をテーマに特別献立を実施します。



いとうどうふけんがいく \行ってみたい都道府県・外国ランキング/



2学期に、砺波市内の小学5・6年生と中学3年生を対象に、行ってみたい都道府県・外国、県外の人や外国の人に紹介したい富山県・砺波市のおすすめ郷土料理・地場産食材をアンケート調査しました。集計結果を発表します。

～都道府県～

- 1位 北海道
- 2位 沖縄県

～外国～

- 1位 アメリカ
- 2位 韓国



～富山県・砺波市～

<郷土料理>

- 1位 ます寿司
- 2位 大門そうめん
- 3位 よごし

<食材>

- 1位 たまねぎ
- 2位 ホタルイカ
- 3位 ブリ



給食週間中に、アンケート結果で人気だった地域・国にまつわる献立が登場します。楽しみにしてくださいね。

給食メニューの簡単レシピ

やちやら (1月19日のとなみたっぷり献立に登場します。)

材料 (4人分)

- かぶ 120g きゅうり 40g 人参 40g 刻み昆布 4g
- 酢 小さじ2 しょうゆ 小さじ2 砂糖 小さじ1

作り方

- ① かぶ、きゅうり、人参はさつとゆでて、冷ます。
- ② ①に刻み昆布、酢、しょうゆ、砂糖を加えて混ぜ、味をつける。