



給食だより



南知多町学校給食センター

令和8年1月

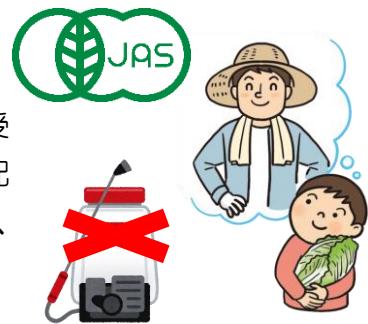


新年あけましておめでとうございます。今年も安全でおいしい給食を提供できるよう、南知多町学校給食センター職員一同努めていきたいと思います。

12月8日は「有機野菜の日」でした。南知多町でも、主に冬の時期には町内産の有機野菜を使用しています。そして、1月20日は武豊町・美浜町・南知多町と同日に「有機野菜献立」が提供されます。そこで今月は、有機野菜・オーガニック野菜について紹介します。

有機野菜・オーガニック野菜とは？

有機野菜とオーガニック野菜は同じ意味の言葉で、有機 JAS 認定を受けた野菜を指します。化学肥料や農薬を原則使わず、可能な限り環境に配慮して栽培された野菜のことです。農薬や肥料を使わぬことで、土や川、海等の環境や生物を守ることに繋がります。



有機野菜・オーガニック野菜のよいところ



①安心して食べられる

無農薬のため、身体に薬物を取り込んでしまうリスクがなく、安心して食べることができます。



②味が濃く美味しい・栄養価が高い

自然環境に近い状態で栽培されるので、形が悪い物もありますが、味が濃く、美味しいと言われています。

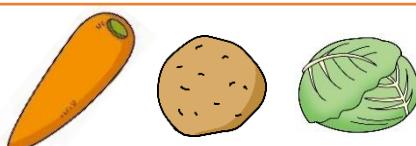


③地球環境に優しい

農薬を使わぬことで土壤環境や水質の汚染リスクを減らすことができます。自然にも優しい持続可能な事業になっています。

1月20日の献立に使われている有機野菜

献立：ご飯・牛乳・カレーライス・鶏肉の香味焼き・野菜のソテー



にんじん・じゃがいも・キャベツ

1月の給食では他にも、里芋・白菜・ブロッコリー・さつまいもが有機野菜として出されます。

町内有機野菜農家さんからメッセージ



うちの野菜は、化成肥料ではなく、豚・牛の粪と、木くずを使って育てています。安心で美味しい野菜を南知多の子供たちに沢山食べて欲しいです！



全国学校給食週間

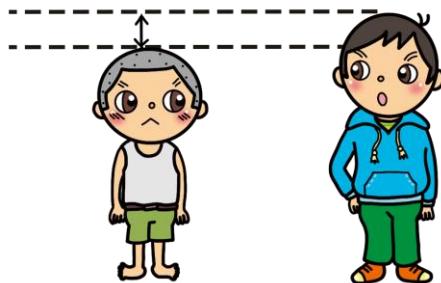


1月24日から1月30日は全国学校給食週間です。この期間は、学校給食の意義や役割について、理解と関心を深めるために全国各地で作ったテーマを元に、給食が特別な献立になっています。南知多町のテーマは、「給食から知る郷土料理や食材」です。日本各地の郷土料理や食材、世界無形文化遺産に登録されている和食について知りたいと思います。さて、今月号では、学校給食ができた由来を紹介します。

- ① 昭和20年（1945年）、戦争が終わったばかりの日本では、栄養不足の子供が沢山いました。学校給食も戦争で中断されたままでした。



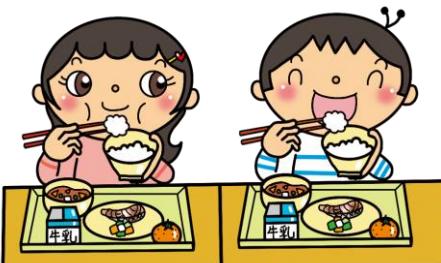
- ② 当時の小学6年生の平均身長は、現在の小学4年生位の大きさだったと言われています。



- ③ 日本の様子を見て、外国からの援助物資が沢山送られてきました。こうして、翌年の昭和21年（1946年）12月24日から学校給食が再開されました。



- ④ 現在では12月24日は冬休みのため、1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」としています。給食に感謝し、関心を持つことが目的です。



冬の旬の食材を食べて体調を整えよう！



いよいよ本格的に受験シーズンに入りました。勉強の他にしっかりと体調管理も準備をする必要がある時期です。食材に「寒」と付く物は、冬の寒さに負けない栄養がたくさん含まれています。しっかり食べて体力を付けましょう。