



令和8年1月26日
本地小学校保健室

☆1月24日から1月30日は学校給食週間です☆

— 食べることは、生きること —

1月24日から30日まで、「学校給食週間」です。

この週間は、学校給食の役割や大切さについて理解を深めるとともに、食べることで健康とのつながりについて考えることを目的としています。



○学校給食の歴史

学校給食は、100年以上前に、子どもたちの健康と成長を願って始まりました。時代とともに形は変わりましたが、栄養のある食事で子どもたちを支えたいという思いは、今も受け継がれています。



日本最初の給食です！ 1月27日に、当時の献立を再現した給食が出ます！ お楽しみに！

○栄養のはたらき

毎日の給食には、体に必要な栄養がバランスよく含まれています。肉・魚・豆は体をつくり、ごはんやパンはエネルギーに、野菜や果物は体の調子を整えます。いろいろな食品を組み合わせることで、集中力が上がり、元気に学校生活を送ることができます。

職員室前の黒板でも、いろ色分けをしています！

保健委員会のみなさんが放送しています！



まめ知識

給食ちょこっと豆知識

今回は、給食にもたくさん使われている、地産地消についてのお話です。

○地産地消ってなに？

「地産地消」とは、地元でとれた食材を地元で食べることです。

地域の農家さんや漁師さんを応援し、食の安全や新鮮さを守る大切な取り組みです



○広島県の地産地消を紹介します！

私たちが食べるまでには、食材を作る人・運ぶ人・届ける人の想いがあります。

広島県の地産地消について学べる動画のQRコードをのせています。



ぜひ見てみてください

○給食でも地産地消！

給食でも、地域でとれた食材を使うことがあります。

新鮮で安心な食材を通して、地域の自然や食べ物を

育てる人とのつながりを

感じてほしいと思います。



想いつなぐ! 食のリレー / 広島県農林水産局

こめ ぎゅうにゅう あか
米・牛乳・赤しそ・キャベツ・
りんごなど、広島県内や北
広島町内でつくられた食材
が多く使われています。



☆給食中の様子☆

