



いただきます



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、食べることと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

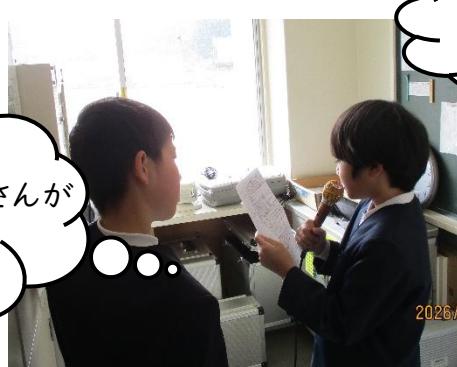
学校給食は、100年以上前に、子どもたちの健康と成長を願って始まりました。時代とともに形は変わりましたが、栄養のある食事で子どもたちを支えたいという思いは、今も受け継がれています。



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て食べることで、集中力が高まり、元気に学校生活を送ることができます。



まめ知識

きゅうしょく 給食ちょこっと豆知識

こんかい きゅうしょく つか ちさんちしょう はな
今日は、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？

ちさんちしょう じもと しょくさい じもと た
「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。

ちいき のうか りょうし おうえん しょく あんぜん しんせん まも たいせつ とりくみ
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

地産地消



○広島県の地産地消を紹介します！

わたし た しょくさい つく ひと はこ ひと とど ひと おも
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。

ひろしまけん ちさんちしょう まな どうが
広島県の地産地消について学べる動画の QR コードをのせてています。→



ぜひ見てみてください

○給食でも地産地消！

きゅうしょく ちいき しょくさい つか
給食でも、地域でとれた食材を使うことがあります。

しんせん あんしん しょくさい とお ちいき しづら た もの
新鮮で安心な食材を通して、地域の自然や食べ物を

そだ ひと
育てる人とのつながりを

かん おも
感じてほしいと思います。



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☆

