



ハッピーランチ



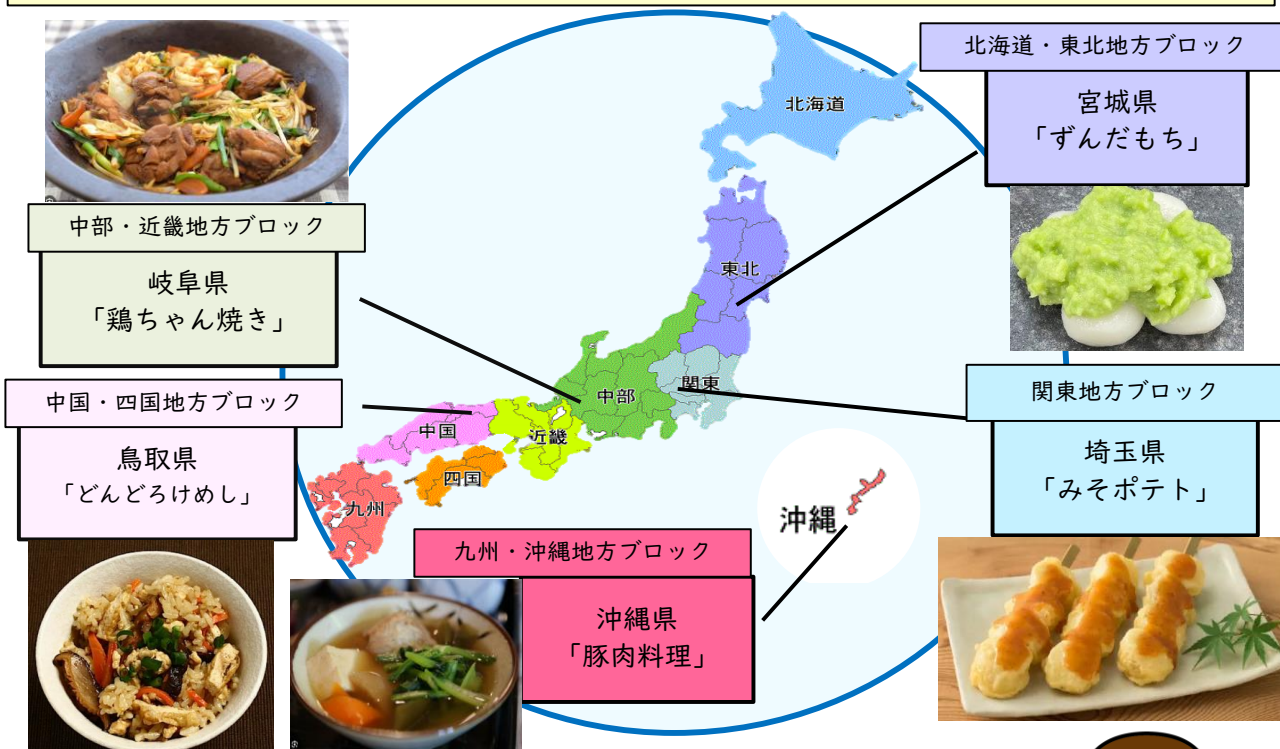
担当	1月	
栄養士：知名 麻莉	食育の目標	学校給食の歴史と役割について知ろう！
978-3522 (与勝調理場)		

1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷



学校給食の起源は、明治22(1889)年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺のなかにあった小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりました。沖縄県では、豊見城市の上田小学校が完全給食の第一号だと言われています。現在の学校給食は食育の観点も加わった「生きた教材」となっています。与勝調理場では学校給食週間として1/22(月)~1/26(金)の5日間を予定しています。週を通した食育の取り組みとして、給食づくりに関わる人々や調理のようすを動画で伝えたり、郷土料理の紹介なども予定しています。

テーマ「日本全国味めぐり週間~郷土料理を味輪おう~」



沖縄だけでなく日本全体の郷土料理に目を向け、味わう機会を子どもたちへ届けるために、調理員さんへたくさんの協力を得ながら取り組みます。ぜひ、ご家庭で「きょうのきゅうしょくどうだった~? なに食べた~?」など話をしてみてくださいね♪



~* 与勝調理場 行事食の取り組み【12月編】*~

毎月19日「食育の日」に合わせて、うるまのま~さん汁を提供しています。うるまのま~さん汁は、うるま市産の食材のみを使用した地産地消を意識した献立でもあります。毎日の給食は、うるま市内の農家さんや業者さんが多く関わっています。12月の給食づくりの様子や食材を納品して下さった農家さん・業者さんを紹介していきます。

~12月19日(食育の日) うるまのま~さん汁~



回転釜と呼ばれる調理機器
1釜で約800人分の
みそ汁を作ります



花かつおを使った黄金だしが
みそ汁のベースです



子ども達に楽しく食べて
もらえるように、具材の入れる
順番なども工夫しています

12月のうるまのま~さん汁で使った食材を生産している農家さんを紹介

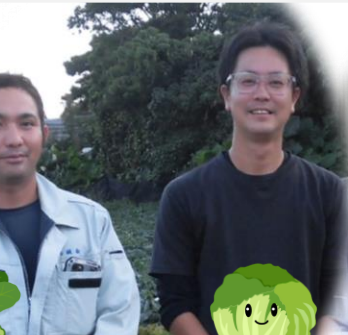
新鮮でうるまの太陽をたっぷり浴びた栄養満点の食材や生産者に感謝です♪



とうがん農家
与那城照間 田場さん



ほうれんそう農家
勝連南風原 真川さん



レタス農家
志誠会



赤みそ
勝連JA女性部

