

平成31年1月24日(木)～30日(水)		全国学校給食週間
1月24日 (木)	 ・ごはん ・おでん ・だしまきたまご ・和風サラダ ・牛乳	1月24日～30日の一週間は「全国学校給食週間」でした。この一週間は、学校給食をふりかえり食べ物のありがたさや大切さを考え、改めて学校給食が食べられることに感謝する機会となっています。 1月24日は和食の献立でした。しっかりとだしをとって煮込んだほかほかのおでんは、寒さで冷えた体にしみたようで大人気でした。何の具材が好きか尋ねると「こんにゃくが好き!」といった生徒が多かったです。
1月25日 (金)	 ・コッペパン ・ウインナー ・野菜のカレーソテー ・スライスチーズ ・ミネストローネ ・コーヒー牛乳	1月25日はアメリカン献立でした。アメリカは、日本が戦後食料がなく苦しいとき学校給食のために小麦や脱脂粉乳を送ってくれたなど、日本の学校給食の再開を支援してくれました。この日は自分でコッペパンに具材をはさみ、オリジナルのホットドッグを作っておいしく食べました。
1月28日 (月)	 ・ごはん ・小松菜の中華炒め ・大根のそぼろ煮 ・ふりかけ ・牛乳	1月28日は中華の献立でした。毎日給食の前に行っている「ひとことだより」では、この学校の給食を何人の調理員さんが作っているかというクイズを出しました。4人という答えに思っていたよりも少なかったのか、驚いている生徒が多くみられました。
1月29日 (火)	 ・ごはん ・淡路島玉ねぎコロッケ ・キャベツのゆかりあえ ・きのこ汁 ・牛乳	1月29日はあわじ献立でした。あわじで作られた米、牛乳、たまねぎ、キャベツ、ねぎをたくさん取り入れたメニューにしました。給食を通して淡路島の特産品を知り、味わうことができました。特に淡路島の玉ねぎを使ったコロッケは、たまねぎの甘みがしっかりと味わえて大人気でした。
1月30日 (水)	 ・コッペパン ・クリームシチュー ・ひじきサラダ ・牛乳	1月30日はカルシウム・鉄強化献立でした。日本人が不足しがちといわれているカルシウムと鉄を、牛乳やひじきなどをたくさん使って補いました。ひじきサラダは、ツナを混ぜることで食べやすくしました。クリームシチューはパンと一緒に、しっかり残さず食べていました。