



令和 8年 2月 3日
青ヶ島村立青ヶ島中学校
校長 天花寺 正巳
栄養士 松澤 美帆

今年は2月4日が立春です。青ヶ島の2月はまだまだ冬の寒さが続く時期ですが、暦の上では、この日から春が始まります。季節の変わり目に体調を崩さないよう、規則正しい生活を心がけましょう。

2月の給食目標：食事にふさわしい環境にする

今年度の給食も、残り2ヶ月となりました。最後まで、気持ちのよい食事を続けるためには、準備・食事・片付けにおいて、衛生に気を遣い、ルールを守って行動することが大切です。改めて、給食時間のルールを確認し、食事にふさわしい環境をみなさんで作っていきましょう。

<準備>

1 石けんで手を洗う→ハンカチで手を拭く→アルコール消毒をする

みなさんの手には、水だけでは落としきれない汚れがたくさんついています。**石けん**を使い、30秒ほど時間をかけてしっかり手を洗いましょう。また、アルコールは水で薄まると除菌効果が低下してしまいます。ハンカチで手を拭き、**水気をしっかり取ったあとにアルコール消毒**を行うようにしましょう。



2 白衣・帽子・マスクを身に付ける

髪や服には目に見えない汚れが付着しています。**白衣・帽子・マスク**を正しく身に付けることで、これから食べるみなさんのご飯に、髪の毛や唾液等が入るのを防ぐことができます。



<配膳>

1 見本をよくみてバランスよく配膳する

配膳の際は、見本の量をよく観察し、均等に盛り付けられるようにしましょう。余ったらおかわりに回すことができるので、足りなくならないように心掛けましょう。



<食事>

1 食事にふさわしい会話をする

社会性を身に付けるうえで、食事時の会話はとても大切です。怖い話や汚い話など、食事が美味しく食べられなくなる話題はなるべく避けましょう。



<片付け>

1 トレーや食器の上、座席の周りを確認する

食べ終えた後、トレーや食器の上、自分の座席の周りに、食べ物は落ちていませんか。

トレーや食器をきれいに返してもらえると、調理員さんの洗浄の負担が軽減され、使用する水の量も減るので環境にもいいです。

～全国学校給食週間の取り組み～

1月24日から1月30日は全国学校給食週間でした。昨年度までは、この期間に全国の郷土料理を提供していましたが、児童・生徒からの「昔の給食を食べてみたい!」という声に応えて、今年度は昔の給食を振り返る献立を作りました!

【日本最初の給食】



おにぎり 鮭の塩焼き 青菜の漬け物

【大正時代の給食】



5色ご飯 すいとん

【昭和初期の給食】



コッペパン 魚の竜田揚げ
ゆでキャベツ トマトシチュー

【昭和後期の給食】



ミートソーススパゲッティ
フレンチサラダ

【現在の給食】



ご飯 鶏鍋風煮 ひんぎゃの塩大学芋
冬野菜のみそ汁 明日葉蒸しケーキ

様々な時代の給食を提供しましたが、みなさんのお父さんお母さんや、おじいちゃんおばあちゃんは、どんな給食を食べていたのか、ぜひ聞いてみてください♪

<生徒の声>

- ・まぐろの竜田揚げがおいしかった!
- ・くじらを食べてみたかった。どれもおいしかったけど、特に5色ご飯がおいしかった。
- ・給食を通して歴史に触れることができてよかった。昔にはどんな給食が食べられていたか知ることができた。
- ・パンが好きなので、コッペパンといちごジャムのメニューが個人的に1番おいしかった!



1月のキャロットスター

Q,青ヶ島で1番好きな場所はどこですか?

小学4年生 児童

中学校 国語科 教員

尾山展望公園!
最近は行けていないけど、
落ち着く場所です。

大凸部!
海に囲まれた景色は最高です!