

きゅうしょくだより

1
月号



がつ きゅうしょくもくひょう
1月の給食目標
かんしゃ た
感謝して食べよう

あけましておめでとうございます

あたら とし むか きも あら きゅうしょく
新しい年を迎え、気持ちも新たに給食がスタートします。
ことし こ すこ せいちょう けんこう ねが あんしん あんぜん おい きゅうしょく つく きゅうしょく
今年も、子どもたちの健やかな成長と健康を願って、安心・安全で美味しい給食を作るため、給食
しついちどうがんばん
室一同頑張りたいと思います。どうぞよろしくお願ひします。



いま きゅうしょく くろ
今の給食と比べたり、ご
家庭で給食の思い出を
話したりしてみませんか？

ぜん こく がっ こう きゅう しょく しゅうかん 全国学校給食週間

がつ か にち ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん がっこうきゅうしょく い ぎ やくわり じどうせい と きょう
1月24日～30日まで全国学校給食週間です。学校給食の意義や役割について児童生徒や教
しよくいん ほごしゅ りかい かんしん ふか しゅうかん
職員、保護者の理解と関心を深めるための週間です。

<学校給食の歴史>

めいじ ねん
明治22年

がっこうきゅうしょく やまがたけんつるおかまち
学校給食のはじまりは、山形県鶴岡町の
しりつちゅうあいしょうがっこう ひんこんじどう たいしょう ていきょう
私立忠愛小学校で貧困児童を対象に提供
された「おにぎり・鮭の塩焼き・つけもの」でした。



しょうわ ねん
昭和16～20年

せんそう ちゅうし
戦争で中止となりました。

しょうわ ねん
昭和21年

がつ か とうきょう かながわ ちば きゅうしょく さいかい
1月24日、東京・神奈川・千葉で給食が再開されたこの日が
きゅうしょくきねん ひ ふゆやす かさ げつおく
給食記念日となりましたが、冬休みと重なることから1か月遅らせた
1月24日から「学校給食週間」となりました。



しょうわ ねん
昭和25年

アメリカからこむぎこ おく
小麦粉が送られて、「パン・脱脂粉乳・おかず」
の完全給食（主食・牛乳・おかずの全てがそろった給食）
が始まりました。



しょうわ ねん
昭和29年

がっこうきゅうしょくほう せいてい
学校給食法が制定されました。

しょうわ ねん
昭和40年

だっしふんにゅう のぞ ぎゅうにゅう しぼう
脱脂粉乳（＝スキムミルク・牛乳の脂肪を除き
乾燥させたもの）から生産量が増え、飲みやすい牛乳に
かわりました。



しょうわ ねん
昭和51年

べいはんきゅうしょく しゅう かいじょう こめ きゅうしょく せいしき はじ
米飯給食（週3.5回以上の米メインの給食）が正式に始まりました。

知っているかな 学校給食の歴史

学校給食の始まり

日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で出されたものでした。現在は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして教材としての役割があります。



脱脂粉乳って何？

脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除き、乾燥させて粉にしたものです。現在も「スキムミルク」として販売されています。学校給食は戦争で一時中断となりましたが、太平洋戦争後、食料不足で苦しむ子どもたちのためにアメリカなどからの脱脂粉乳などの援助物資を受け取り再開することができました。



うらもあります

かつ か にち きゅうしょく さまざま りょうり た
 1月24日~30日は給食で様々な料理を出します!

給食週間献立 (1月24日~30日)

- ☆ 26日 音の給食再現
 - ☆ 27日 ベトナム料理
 - ☆ 28日 台湾料理
 - ☆ 29日 中国料理
 - ☆ 30日 メキシコ料理
- セレクト給食



セレクト給食

- <基本メニュー>
- ・コッパン
 - ・牛乳
 - ・チリコンカン
 - ・かぼちゃサラダ

- <セレクトデザート>
- ★りんごのタルト
 - または
 - ★いちごのスティックケーキ



1月7日 = 人日の節句



1月11日 = 鏡開き



七草粥を食べ、

1年間元気に過ごしましょう!

七草粥には、邪気を払い1年の無病息災を願ったり、冬場に不足しがちなビタミンを摂取し栄養補給をするという目的も兼ねて、1月7日の朝に食べられるようになりました。また、お正月に御馳走をたくさん食べ、疲れた胃を休めるために食べるとも言われています。

【春の七草】

せり・なずな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ
 すずな (かぶ)・すずしろ (だいこん)

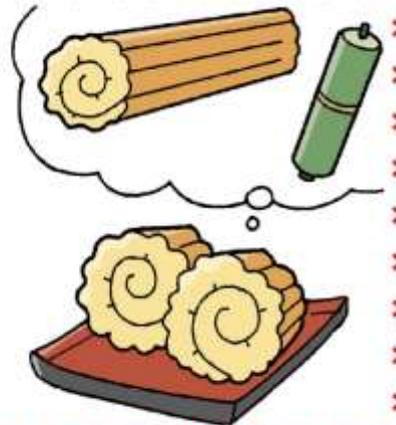
鏡開きをしましょう

1年の健康と繁栄を願ってお正月の間に神仏へお供えていた鏡餅を下げ、木槌などで小さくしてお供えしていた鏡餅を下げ、木槌などで小さくしてお雑煮やお汁粉などにして食べます。鏡餅に包丁を使わないのは、刃物を使って餅を切ることが「切腹」を連想し、縁起が悪いとされているからです。そのため、鏡餅を「切る」ではなく、「開く」といい、運を開くという意味を込めて「鏡開き」というそうです。給食では9日に「鏡開き献立」を出します。



学問への願いを込めた「だて巻き」

正月に食べるおせち料理には料理や食材によってさまざまな意味が込められています。だて巻きはおせち料理の一つで、その形は巻物に見立てられていて、「学問がよくできるように」との願いが込められているといわれています。



おいらせ

3学期の給食は、1月9日(金)~3月19日(木)です。
 清潔な給食着やマスクの準備を忘れずをお願いします。