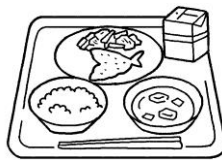


給食だより



令和 8 年 1 月 7 日 発行

新年明けましてあめでとうございます。本年もよろしくお願ひします。

1 月は正月料理にはじまり、七草がゆ、鏡開き、学校給食週間もあります。日本の伝統文化である行事の意味や由来などを知る絶好の機会です。

まだまだ寒い日が続きますが、よく食べ、よく運動し、そしてしっかり休んで長期休み中に乱れがちな生活リズムを整えましょう。

本年も安全でおいしい給食を作ってまいりますのでどうぞよろしくお願ひします。

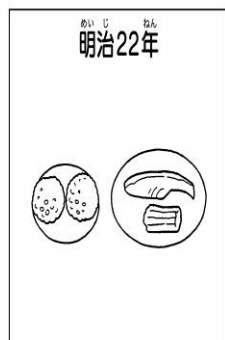
1 月の給食目標

感謝して食べよう

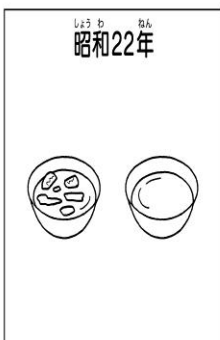
いつも何気なく食べている食事ですが、どんな人たちの協力を経て口に入るのか、よく考える 1 月にしましょう。命をいただき、支えてくださる人たちへ「ありがとう」の感謝の気持ちをもって、「いただきます」を伝えましょう。

→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

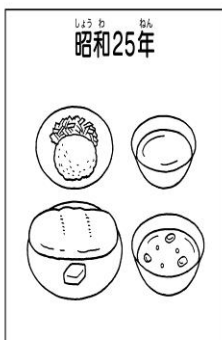
※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。



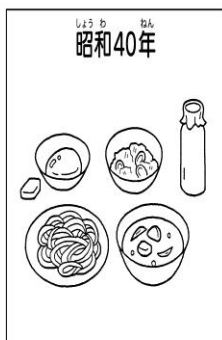
明治22年
おにぎり・塩さけ・
菜の漬物



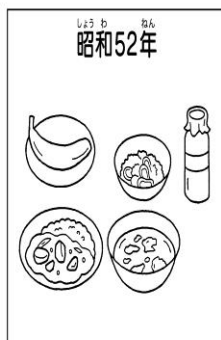
昭和22年
ミルク(脱脂粉乳)・
トマトシチュー



昭和25年
コッパン・ミルク(脱脂粉乳)・
ポタージュスープ・コロケ・
せんキャベツ・マーガリン



昭和40年
ソフトめんのカレーあん
かけ・牛乳・甘酢あえ・
果物(黄桃)・チーズ



昭和52年
カレーライス・牛乳・塩もみ・
果物(バナナ)・スープ

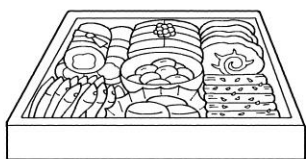


受け継ごう 日本の食文化

地域や家庭に伝わる行事食を知ってつくり、食べたりしましょう。

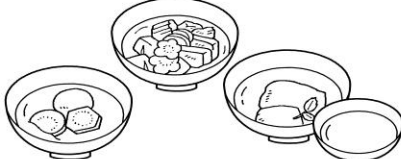


おせち料理



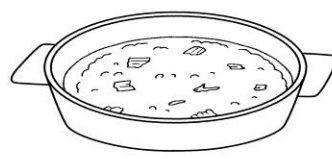
おせち料理は、もともと、節日(季節のかわり目)に神様に供えるものでした。今では、正月のみとなりました。おせち料理には、それぞれ意味があり、健康や長寿などの願いが込められています。

雑煮



雑煮は、もともと年神様に供えたその土地の産物ともちを煮たものでした。東日本はおもに角もち、西日本はおもに丸もちを入れます。すまし汁仕立てやみそ仕立てなど、さまざまです。

七草がゆ



七草がゆは、1 月 7 日の朝に 1 年の健康を祈って食べます。春の七草とは、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)のことです。