

給食だより 1月



令和7年1月8日
玉野市立学校給食センター

あけましておめでとうございます

今年も、安全でおいしい給食をつくっていきたいと思います。

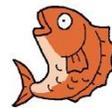
一年間よろしくお願ひいたします。

寒さが一段と厳しくなりましたが、風邪や寒さに負けずに、栄養バランスの良い食事と十分な睡眠をとって元気に乗りきりましょう。



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、ついたり食べたりしましょう。



おせち料理

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



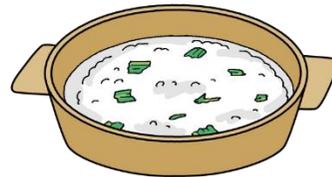
雑煮

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。東日本は角もち、西日本は丸もちを入れることが多く、あんこが入っていたり、すまし汁仕立てやみそ仕立てだったり、地域によってさまざまです。



七草がゆ

七草がゆは、1月7日に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、ほとけのぞ、すずな（かぶ）、すずしろ（だいこん）のことです。



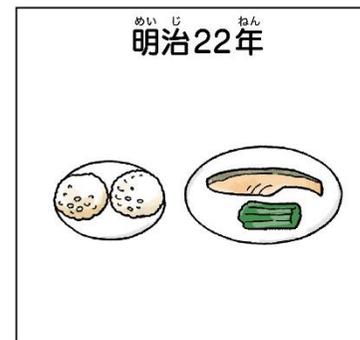
ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん ～全国学校給食週間～

1月24日から1月30日までは、全国学校給食週間です。全国学校給食

週間は、学校給食の意義や役割などについて多くの人に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。

日本の学校給食の始まりは、明治22年に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。現在の学校給食は、子どもたちの健康や成長を支えるため、栄養バランスがよくなるように考えられています。また、生きた教材としての役割も担っています。

→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→



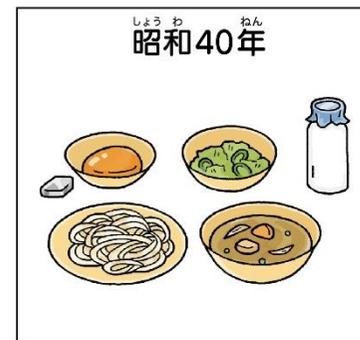
明治22年
おにぎり・塩さけ・
菜の漬物



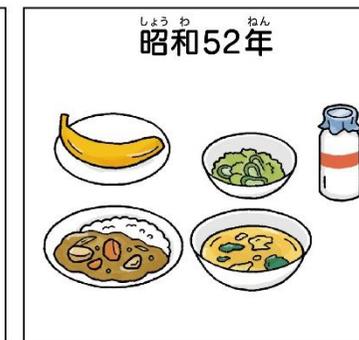
昭和22年
ミルク(脱脂粉乳)・
トマトシチュー



昭和25年
コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・
ポタージュスープ・コロケツ・
せんきゃべツ・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

今の給食とくらべたり、先生や家族と給食の思い出を話したりしてみよう。



※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。