

1月 給食だより

あきる野市 学校給食 センター

こんげつ きゅうしよくもくひょう
今月の給食目標

にほん しょくぶんか し
日本の食文化を知ろう



1年のまとめの3学期が始まります。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い感染予防に努めましょう。
また、色々な食べ物をバランスよく食べて病気に負けない体力をつけましょう。

新年への願いを込めた お正月の行事食

新しい1年の始まりであるお正月は、その年の幸福や豊作をもたらす「歳神様」（年神様・歳徳神）を各家庭にお迎えする日本の伝統行事です。家族そろって、おせち料理やお雑煮といった正月料理を食べて、新年の無事を祈ります。現在では、おせち料理を手作りする家庭が減っており、洋風や中華風などバラエティー豊かなおせち料理が販売されていますが、伝統的なおせち料理には、新年への願いを込めた縁起の良い食べ物が使われています。

◆ 伝統的なおせち料理の意味や込められた願い
※地域や家庭によって違いがあります。



| 一の重 (祝い肴・口取りなど) | |
|-----------------|-----------------------|
| 黒豆 | まめ (まじめ・健康) に暮らせるように。 |
| 数の子 | こどもに恵まれるように。 |
| 田作り (ごまめ) | 豊作を願って。 |
| たたきごぼう | 家族や家業が土地に根を張るように。 |
| 伊達巻 | 知識や教養が身につくように。 |
| きんぴら | 着るものに困らないように。 |
| 紅白かまぼこ | 赤は魔除け、白は清浄を表す。 |

| 二の重 (許の肴・焼き肴など) | |
|-----------------|---------------|
| アジ | 出世できるように。 |
| タイ | 「めでたい」の語呂合わせ。 |
| エビ | 長生きできるように。 |
| 紅白なます | お祝いの水引を表す。 |

| 三の重 (煮物など) | |
|------------|---------------|
| 里も | 子宝に恵まれるように。 |
| れんこん | 将来を見通せるように。 |
| くわい | 出世できるように。 |
| 昆布巻き | 「よろこぶ」の語呂合わせ。 |

1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。
戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしたいと思います。



学校給食の移り変わりを見てみよう！

| 明治22年 | 戦後 (昭和20～30年代) | 現在 |
|---|-----------------------------------|--|
| | | |
| しりつちゅうあいしょうがっこう 私立忠愛小学校で 提供されたとされる 給食。 | 支援物資の脱脂粉乳 や缶詰、小麦粉などを 使った給食。 | 地域でとれる旬の食材を取り入れ、 郷土料理や行事食、世界の料理 など、食育の教材となる給食。 |

1月 給食だより

あきる野市 学校給食センター

今月の給食目標

日本の食文化を知ろう



1年のまとめの3学期が始まります。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い感染予防に努めましょう。また、色々な食べ物をバランスよく食べて病気に負けない体力をつけましょう。

新年への願いを込めた

お正月の行事食

新しい1年の始まりであるお正月は、その年の幸福や豊作をもたらす「歳神様」（年神様・歳徳神）を各家庭にお迎えする日本の伝統行事です。家族そろって、おせち料理やお雑煮といった正月料理を食べて、新年の無事を祈ります。現在では、おせち料理を手作りする家庭が減っており、洋風や中華風などバラエティー豊かなおせち料理が販売されていますが、伝統的なおせち料理には、新年への願いを込めた縁起の良い食べ物が使われています。

◆ 伝統的なおせち料理の意味や込められた願い

※地域や家庭によって違いがあります。

一の重
二の重
三の重

◆ 一の重(祝い肴・口取りなど)

- 黒豆 まめ(まじめ・健康)に暮らせるように。
- 数の子 子宝に恵まれるように。
- 田作り(ごまめ) 豊作を願って。
- たたきごぼう 家族や家業が土地に根を張るように。
- 伊達巻き 知識や教養が身につくように。着るものに困らないように。
- きんとん 金運に恵まれるように。
- 紅白かまぼこ 赤は魔除け、白は清浄を表す。

◆ 二の重(酢の物・焼き物など)

- フグ 出世できるように。
- タイ 「めでたい」の語呂合わせ。
- エビ 長生きできるように。
- 紅白なます お祝いの水引を表す。

◆ 三の重(煮物など)

- 里いも 子宝に恵まれるように。
- れんこん 将来を見通せるように。
- ぐわい 出世できるように。
- 昆布巻き 「よろこぶ」の語呂合わせ。

1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

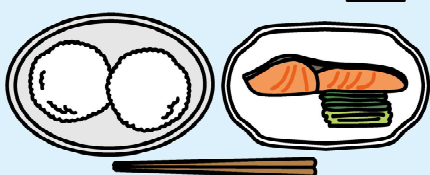
全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしたいと思います。



学校給食の移り変わりを見てみよう！

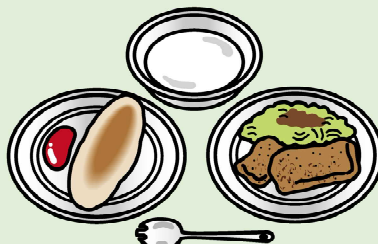


明治22年



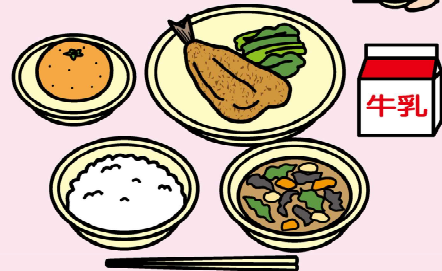
私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。

戦後(昭和20～30年代)



支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。

現在



地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。