

1月給食だよ!

令和6年1月5日

寒河江市立西根小学校 発行

きゅうしよく れきしゅう こんだて へんせん



1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷

あけましておめでとうございます。冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会も多かったのではないのでしょうか。
正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められていますが、昔も今も、その願いは変わらないことを実感します。
さて、今の学年やクラスで給食を食べるのもあとわずかです。給食時間を気持ちよく過ごせるように、今年の干支である「たつ(辰)」にちなみ、一人一人が給食の「たつ(達)」人を目指してみませんか?

手洗い達人 **今年は大つ年!** **給食の“たつ人”を目指そう** **お皿ピカピカ達人**

盛り付け達人 **よい姿勢達人** **はし使い達人** **後片付け達人**

給食用物資贈呈式

学校給食の起源は、明治22(1889)年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。
戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカのララ(アジア救援公認団体)から贈られた物資を使い、昭和22(1947)年1月に給食が再開しました。

昭和21(1946)年12月24日に物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25(1950)年度からは1月24日~30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

昭和22年ごろの給食

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

トマトシチュー・ミルク

昭和25年ごろの給食

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和40年代ごろの給食

パンの種類が増え、メニューも提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

昭和50年代ごろの給食

給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

ねらい	日(曜)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)
よかんので食べよう	予定こんだて	せいじんひ 成人の日	しぎょうしき 始業式	チキンカレーライス 牛乳 <u>ごぼうサラダ</u>	ちゅうかどん 牛乳 <u>こうはくなます</u> すましじる	ミートソーススパゲティ 牛乳 <u>はくさいとりんごのサラダ</u>
	きいろのなかま			ごはん あぶら じゃがいも さとう カレールウ	ごはん ごまあぶら かたくりこ さとう ふ あぶら	スパゲティ オリーブオイル バター あぶら こむぎこ
	あかのなかま			牛乳 とりにく まぐろ	牛乳 ぶたにく とうふ	牛乳 ぶたにく
	みどりのなかま			にんじん たまねぎ にんにく ブロッコリー きゅうり ごぼう	にんじん はくさい たけのこ きくらげ ねぎ だいこん えのき にんにく しょうが	にんじん たまねぎ はくさい りんご トマト バジル きゅうり コーン
ねらい	日(曜)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)
郷土料理・特産物を味わおう	予定こんだて	ごはん 牛乳 ひじきいりあつやきたまご おひたし <u>県産せりいりなっとうじる</u>	ごはん 牛乳 メンチカツ しおこんぶあえ <u>県産だいこんいりみそおでん</u>	ごはん 牛乳 さばこんぶしょうゆほしやき <u>うのはないり</u> <u>県産ねぎのみそしる</u>	<u>つやひめごはん</u> 牛乳 とりにくのからあげ アスパラなのおひたし <u>だいこんのみそしる</u>	<u>高配合こめコッペパン</u> 牛乳 ピザポトはるまき かいそうサラダ もやしスープ
	きいろのなかま	ごはん	ごはん あぶら ぱんこ	ごはん あぶら さとう	ごはん かたくりこ あぶら	パン あぶら さとう ごまあぶら
	あかのなかま	牛乳 たまご あぶらあげ とうふ なっとう みそ ひじき	牛乳 うすらのたまご こんぶ みそ ぶたにく とりにく がんもどき さつまあげ たまご	牛乳 さば おから わかめ あぶらあげ あつあげ みそ	牛乳 とりにく あぶらあげ みそ	牛乳 かいそう パーコン
	みどりのなかま	にんじん はくさい ほうれんそう だいこん ごぼう こんにゃく ねぎ せり	にんじん きゅうり しょうが だいこん こんにゃく はくさい	にんじん しいたけ ごぼう こんにゃく だいこん ねぎ	にんじん アスパラな もやし だいこん しょうが にんにく	にんじん ブロッコリー もやし きゅうり たまねぎ にんじん トマト きくらげ

※ねらいの料理を太字・斜字・下線で表記しています。

1月の献立から

11日(木) 紅白なます

給食の紅白なますは大根と人参で紅白を表現し、酢などで味付けした献立です。



24日(水) にしん昆布煮

昆布は「よろこぶ」にかけた縁起の良いものとされています。おせち料理には、にしんの昆布巻きなどが入っています。給食では、にしんの昆布煮を食べます。



16日(火) 県産大根入りみそおでん

だし汁で煮込んだおでんに生姜が入ったみそをかけて食べる「みそおでん」は、青森県の郷土料理です。冬の厳しい寒さの中、青函連絡船に乗り込もうとする船客の体を少しでも暖めようと、1軒の屋台でみそに生姜をすりおろして入れた生姜みそをかけたのが喜ばれ、広まったそうです。給食では生姜みそをかけるのではなく、初めからみそと生姜を入れ煮込んで作ります。

ねらい	日(曜)	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)
給食の興味・関心を高めよう	予定こんだて	おにぎり 牛乳 さけのしおやき 煮びたし 【明治時代最初の給食】	ぶたどん 牛乳 おひたし わかめのみそしる	ごはん 牛乳 にしんこんぶに キャベツのごまかけ すいとんじる	ごはん 牛乳 わかさぎのフリッター たくあん入りポテトサラダ ミートボールスープ	ほうれんそうの クリームスパゲティ 牛乳 コーンサラダ
	きいろのなかま	ごはん ごまあぶら ぶ	ごはん さとう あぶら じゃがいも	ごはん さとう ごま さといも すいとん	ごはん さとう じゃがいも マヨネーズ きりたんぼ あぶら こむぎこ こめこ	スパゲティ オリーブオイル バター こむぎこ ごまドレッシング
	あかのなかま	牛乳 さけ さつまあげ こうやどうぶ	牛乳 ぶたにく わかめ みそ	牛乳 だいす とりにく にしん	牛乳 わかさぎ ハム とりにく	牛乳 とりにく ベーコン
	みどりのなかま	にんじん はくさい	にんじん たまねぎ ねぎ しいたけ えのき ブロッコリー はくさい	にんじん キャベツ ねぎ だいこん しいたけ きゅうり	にんじん もやし えのき きゅうり コーン だいこん チンゲンさい	たまねぎ ほうれんそう マッシュルーム フロccoli きゅうり もやし コーン
ねらい	日(曜)	29日(月)	30日(火)	31日(水)	<div data-bbox="1312 1558 1942 2270" data-label="Complex-Block"> <p>山形のおいしいお米を食べて</p> <p>ちさんちしょう かんしん 地産地消に関心をもとう!</p> <p>18日(木) つや姫 給食</p> <p>29日(月) 雪若丸 給食</p> <p>じもと 地元でとれた食べ物(農産物)を地元で食べる(消費)することを『地産地消』と言います。</p> <p>通常(つうじょう)の県産米「はえぬき」と味や食感(あじ、しょっかん、くら)を比べるのもいいですね。</p> <p>ひとつぶ 一粒ひとつぶ感謝(かんしゃ)を込めていただきます。</p> </div>	
炭水化物の働きを知ろう	予定こんだて	ゆきわかまる 雪若丸ごはん 牛乳 にくじゃが おかかあえ ぶのみそしる	ごはん 牛乳 とりにくのレモンに だいこんサラダ はるさめスープ	ごはん 牛乳 あかうおのさいきょうやき ひじまと さつまいものにも とうぶのみそしる		
	きいろのなかま	ごはん じゃがいも さとう ぶ	ごはん あぶら ごま はるさめ かたくりこ ごまドレッシング さとう	ごはん さつまいも		
	あかのなかま	牛乳 ぶたにく みそ	牛乳 ツナ ベーコン とりにく	牛乳 ひじき あかうお あぶらあげ とうぶ みそ		
みどりのなかま	にんじん たまねぎ こんにゃく あおな もやし えのき	だいこん きゅうり あかピーマン もやし ねぎ	にんじん こんにゃく だいこん ねぎ			

※ねらいの料理を太字・斜字・下線で表記しています。

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・すずしろのことです。

健康と豊作を祈って食べる七草がゆは、昔の人の生活の知恵が詰まっています。三が日におせち料理やごちそうが続くと、おなかを休めたくくなりますね。七草がゆは年末年始で疲れた胃腸を優しく労わってくれます。地域によっては、おみそ汁にすることも有るそうです。

