

食育＆給食だより



1月給食目標

感謝の気持ちをもって食べよう

一月は正月や七草などの年中行事があります。年中行事には昔から食べ継がれている特別な食べ物があり、それを行事食と言います。行事食はもともと神仏に供えて、その後、供え物を下げて頂くものでした。行事食を作ったり、食べたりして、日本の文化を受け継いでいきたいですね。そして一年を健康に過ごしましょう。

正月(1/1~)おせち料理



そうに お雑煮



東日本はおもに角餅、西日本はおもに丸餅を入れます。地域によってだしや味付けも違います。

ひきなは大根やにんじんの千切りをさっと湯がき、煮らせたもので、宮城県の雑煮には欠かせません。



関東風雑煮



関西風雑煮



あん餅雑煮



小豆雑煮

人日の節句(1/7)



七草がゆ

7種類の野菜を入れたおかゆを食べ、
1年の無病息災を願います。

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(かぶ)・すずしろ(大根)」のことです。

鏡開き(1/11)



しるこ お汁粉



歳末様へ供えてあった鏡もちを小さく割り、お汁粉やお雑煮などに入れ
て食べ、1年の幸せを願います。

1月24日~30日は、全国学校給食週間です！

日本の給食は明治22年山形県鶴岡町で始まりました。当初は、貧しい子供たちを救済するために無料でおにぎりと焼き魚、漬物が用意されたことが始まりだと言われています。昭和29年の「学校給食法」の公布により、教育の一環としてとらえていくことになりました。



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

こんなで、献立の種類や品目が増えているね！

