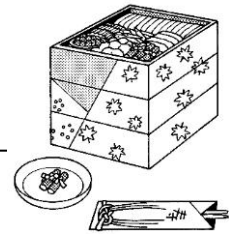


給食だより 1月号

令和8年1月8日
世田谷区立明正小学校

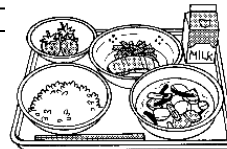
あたらし とし
新しい年になりました。今年もあんしん・あんぜん きゅうしょく
心 をこめてつくっていきます。どうぞよろしくおねがいいたします。



おせち料理の意味を知ろう

おせち料理とは、もともと五節句などの節目に、神様にお供えした料理のことをい
ました。本来は五節句の時に作られていましたが、今では正月のみに作られるよう
になりました。おせち料理に入っている黒豆は「まめに暮らせるように」、数の子は「子孫
繁栄」、田作りは「五穀豊穰」、たたきごぼうは「豊年と息災」、えびは「長寿」、など
の願いが込められています。

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間があります



1月24日～30日は全国学校給食週間です。学校
給食の意義や役割についての理解や関心を深める期間
です。

学校給食の始まりは明治22年(1889年)、山形県の
小学校で昼ごはんを出したことが始まりといわれてい
ます。第二次世界大戦中に一時中断されました。戦後の
給食は、昭和21年12月24日から始まりしました。学校
が冬休みに入る時期なので、1か月後の1月24日が
「給食記念日」となりました。現代の給食は、望まし
い食習慣を身に付けることや、社交性を養うこと、
食料の生産や流通について知ること
などの目的も加わっています。昔の
給食や東京都の名物を使った献立を
出しますので、楽しみにしててください。



むかし しょうかい 昔のメニュー紹介 ～脱脂粉乳～

脱脂粉乳とは、牛乳
から脂肪分を抜き取り、
乾燥させて粉末にしたも
のです。スキムミルクと
もいいます。戦後の
食糧不足の時代に、ラ
ウ(アメリカの宗教
団体等からなるアジア
救済公認団体)やユニセ
フから脱脂粉乳の救済
物資を受けて
いました。



1月が旬の食べ物

はくさい だいこん こまつな しゅんぎく
白菜 大根 ネギ 小松菜 ほうれんそう 春菊 カブ ニンジン ブロッコリー カリフラワー
ミカン ポンカン ユズ キウイフルーツ タラ ヒラメ マグロ ワカサギ ブリ サワラなど