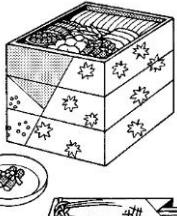


令和8年1月8日
世田谷区立明正小学校

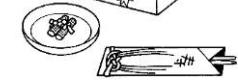
給食だより1月号

あたら とし ことし あんしん あんぜん きゅうしょく
新しい年になりました。今年も安心・安全でおいしい給食を、
こころ つく ねが 心をこめて作っていきます。どうぞよろしくお願ひいたします。



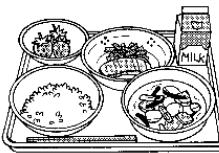
おせち料理の意味を知ろう

りょうり いみ し
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「五穀豊穫」、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。



全国学校給食週間があります

がつ か にち ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
1月24日～30日は全国学校給食週間です。学校
きゅうしょく いぎ やくわり りかい かんしん ふか きかん
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。



がっこうきゅうしょく はじ めいじ ねん やまがたけん
学校給食の始まりは明治22年(1889年)、山形県の
しょうがっこう ひる だ はじ 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
きゅうしょく しょうわ ねん がつ か はじ 給食は、昭和21年12月24日から始まりました。学校
ふゆやす はい じき げつご がつ か が 冬休みに入る時期なので、1か月後の1月24日が
きゅうしょくきねんび げんだい きゅうしょく のぞ 「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、
しょくしゅうかん み つ しゃこうせい やしな 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
しょくりょう せいさん りゅうつう むかし 給食や東京都の名物を使った献立を
きゅうしょく とうきょうと めいぶつ つか こんだて だ 出しますので、楽しみにしてください。



むかし 昔のメニュー紹介

しうかい
だっしふんにゅう
～脱脂粉乳～

だっしふんにゅう ぎゅうにゅう
脱脂粉乳とは、牛乳
しほうぶん ぬ と
から脂肪分を抜き取り、
かんそう ふんまつ
乾燥させて粉末にしたもの
です。スキムミルクともいいいます。戦後の
しょくりょうぶそく じだい 食糧不足の時代に、ラ
ラ(アメリカの宗教
だんたいとう 団体等からなるアジア
きゅうえんこうにんだんたい 救援公認団体)やユニセ
フ だっしふんにゅう きゅうえん
から脱脂粉乳の救援
ぶっし う 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 1月が旬の食べ物
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