

給食たより

あけましておめでとうございます

昨年、無事に給食を終えることができました。子どもたちにとって、給食が学校生活の楽しみの一つになりますように、本年も安心、安全なおいしい給食をとどけられるよう、努めてまいります。今年もよろしくお願ひします。



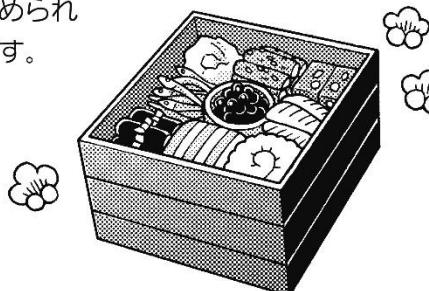
年の初めの行事食

1月は、正月や人日の節句、小正月などの年中行事がたくさんあります。昔から地域や家庭で受け継がれてきた年中行事には、その時にしか食べない特別な料理、行事食があります。

正月 1月1日

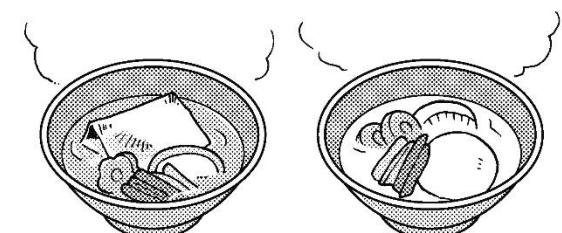
おせち料理

おせち料理は、もともと季節の変わり目「節句」に年神様に供えるものでしたが、のちに正月料理だけを指すようになりました。田づくり（五穀豊穣）、黒豆（まめに暮らせる）などの願いが込められています。



雑 煮

一般的に東日本は角もち、西日本は丸もちを入れるといわれますが、地域や家庭によっても、材料やもちの形、だしや調味料が異なります。



関東風

関西風

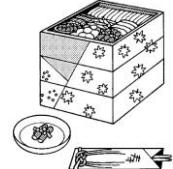
★6年生リクエスト給食★

6年生の卒業お祝いの気持ちを込めて、3学期はリクエスト給食を提供します。
2学期中に各クラスにリクエスト献立を考えてもらいました。
1月は、6年1組からのリクエスト献立です。楽しみにしていてくださいね！

令和8年1月8日(木)
翠と溪の学び舎
世田谷区立玉堤小学校
校長伊藤修久
栄養士北原香



1月の給食



- 9日(金)…3学期最初の給食は、お正月メニューです。
15日(木)…15日は小正月です。小豆を使った「おしるこ」を作ります。
19日(月)…読書週間コラボ給食です。「夢の名作レシピ」という料理の本を参考に「漫画ワンピース」に登場する料理を作ります。
21日(水)…有機米給食です。お米は、秋田県産あきたこまちです。
23日(金)…読書週間コラボ給食です。「ルルとララのフレンチトースト」から、オレンジフレンチトーストを作ります。
せたがやそだちの小松菜をサラダに使います。
24日(土)～30日(金)…全国学校給食週間です。
26日の給食から、昔の給食を再現したメニューをいたします。

く旬の食材> だいこん ねぎ はくさい しゅんぎく ぽんかん デコポン など

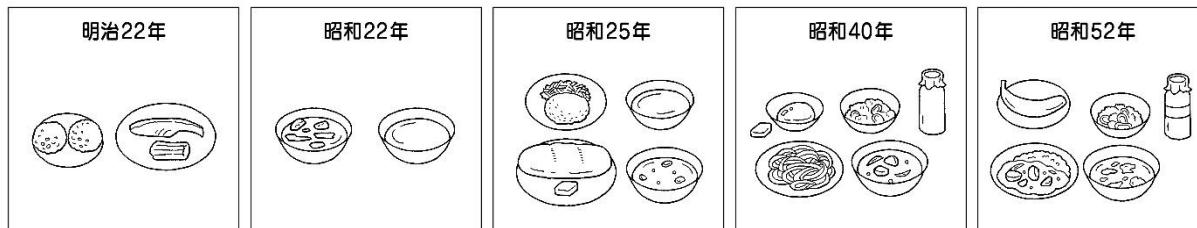
全国学校給食 週間

1月24日～30日

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の小学校で、お弁当を持ってこられない児童のために、食事を出したのが始まりだと言われています。戦争や高度経済成長期など、様々な時代背景により献立内容は移り変わってきました。近年は、地産地消や食文化への理解を深めるような献立が増えてきました。現在のように学校の敷地内で温かい給食を作ることができるようになったのは、長い給食の歴史の中ではごく最近のことです。26日～29日の間、給食の歴史を振り返るようなメニューや東京都の食材を使った給食を出す予定です。

→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レブリカを参考にしています。



明治22年

昭和22年

昭和25年

昭和40年

昭和52年

おにぎり・塩さけ・
菜の漬物

ミルク(脱脂粉乳)・
トマトシチュー

コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・
ポタージュスープ・コロッケ・
せんキャベツ・マーガリン

ソフトめんのカレーあん
かけ・牛乳・甘酢あえ・
果物(黄桃)・チーズ

カレーライス・牛乳・塩もみ・
果物(バナナ)・スープ

26日からは、
各年代の給食を
イメージした献
立をつくります

1月28日(水)
【明治時代】
麦ごはん
さけの塩焼き
青菜のおひたし
すいとん

1月29日(木)
【昭和中期】
コッペパン
くじらの
たつたあげ

1月26日(月)
【昭和後期】
ソフトめんと
ミートソース

1月27日(火)
【令和】地産地消
を推奨
ハチ島のフルーツ
レモン使ってサラ
ダのドレッシング
をつくります。