

1月号より 食育だよ

2026年1月
吉見町
学校給食センター

あたら
新 しい年を迎ました。みなさんはどんな冬休みをすごしましたか？さて、1月24日
から1月30日までは、『全国学校給食週間』です。いつも食べている給食に目を向けて、給食の役割について考えてみましょう。

受け継ごう 日本の食文化

地域や家庭に伝わる行事食を知って、つくったり、食べたりしましょう。

おせち料理



おせち料理は、もともと節日に神様に供えるものでした。おせち料理には、それぞれ意味があり、健康や長寿などの願いが込められています。

雑煮



もちに真をあしらったお正月の祝いの汁物です。東日本はおもに角もち、西日本はおもに丸もちを入れます。すまし汁仕立てやみそ仕立てなど、さまざまです。

七草がゆ



1月7日の朝に1年の健康を祈って食べます。春の七草とは、せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶ）、すずしろ（だいこん）のことです。

鏡開きは1月11日

1月11日は鏡開きの日です。お供えした鏡を下げてお汁粉にして食べます。鏡ものは、年神様へお供えした神聖なものなので、刃物で切るのではなく、木づちや手などで小さく割ります。

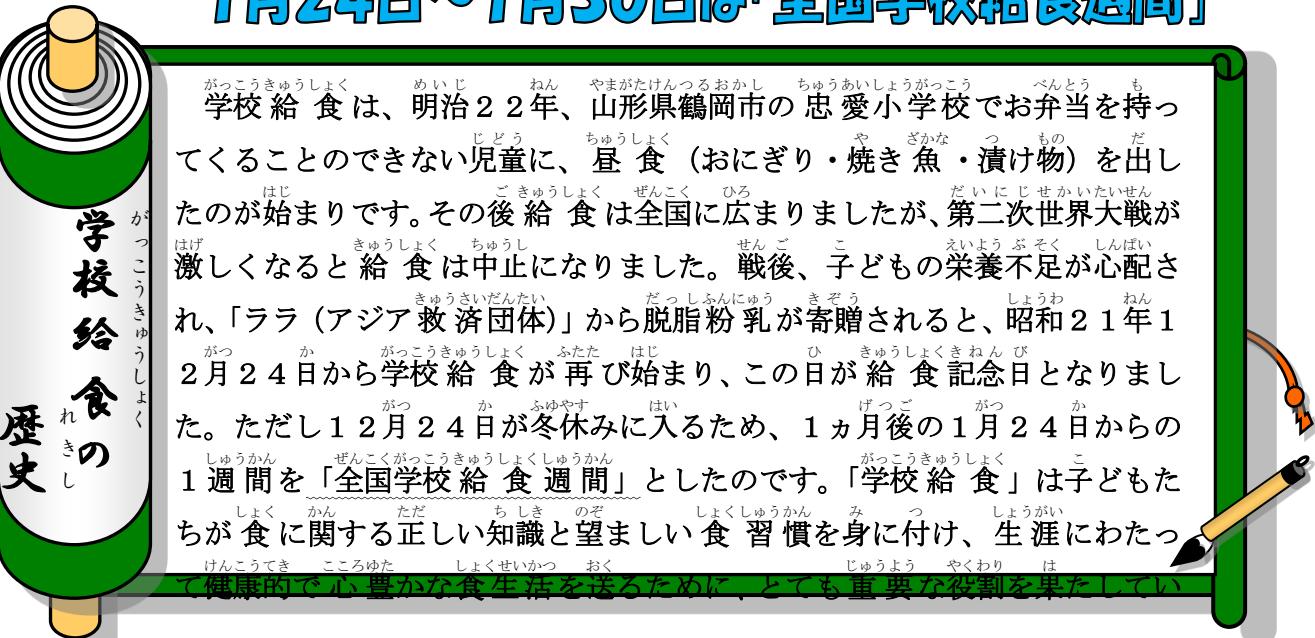
☆中学3年生リクエスト給食☆

中学3年生の給食は2月までです。給食の思い出作りのため、リクエスト給食のアンケートを行いました。リクエストの多かったメニューを1・2月の献立にとりいれています。

人気メニュー

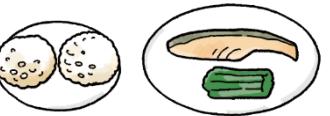
主菜：チキンのオーブン焼き・ハンバーグ・唐揚げ・ユーリンチー・鮭
副菜・汁もの：キムチ豚汁・ABCスープ・カレー・シチュー・豚汁
デザート・他：クレープ・タルト・ケーキ・ゼリー・プリン・揚げパン

1月24日～1月30日は「全国学校給食週間」



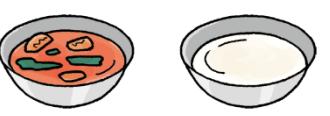
→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

明治22年



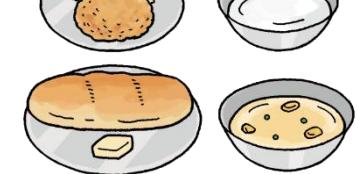
おにぎり・塩さけ
つけもの漬物

昭和22年



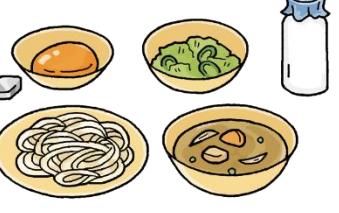
ミルク（脱脂粉乳）
トマトシチュー

昭和25年



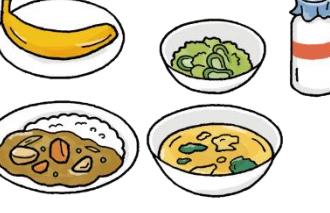
コッペパン・ミルク（脱脂粉乳）
ポタージュスープ・コロッケ
せんキャベツ・マーガリン

昭和40年



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

昭和52年



カレーライス・牛乳
塩もみ・果物（バナナ）
スープ

いまきゅうしょく
今の給食とくらべたり、
かていきゅうしょく
ご家庭で給食の思い出を
はな話したりしてみませんか？

