



2026年1月
吉見町
学校給食センター

あたら 新 しい年を迎えました。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

ちいき 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



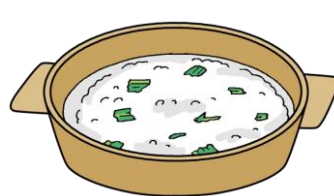
おせち料理は、もともと節日に神様に供えるものでした。おせち料理には、それぞれ意味があり、健康や長寿などの願いが込められています。

雑煮



もちに具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、なずな、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。お供えした鏡もちを下げてお汁粉にして食べます。鏡もちとは、年神様へお供えした神聖なもので、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。



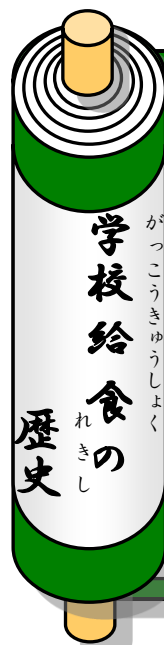
☆中学3年生リクエスト給食☆

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：チキンのオープン焼き・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」



学校給食は、明治22年、山形県鶴岡市の忠愛小学校でお弁当を持ってくるのでできない児童に、昼食（おにぎり・焼き魚・漬け物）を出したのが始まりです。その後給食は全国に広まりましたが、第二次世界大戦が激しくなると給食は中止になりました。戦後、子どもの栄養不足が心配され、「ララ（アジア救済団体）」から脱脂粉乳が寄贈されると、昭和21年1月24日から学校給食が再び始まり、この日が給食記念日となりました。ただし1月24日が冬休みに入るため、1ヵ月後の1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」としたのです。「学校給食」は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたって健康的で心豊かな食生活を送るために、とても重要な役割を果たしています。

学校給食の献立の移りかわり

明治22年



おにぎり・塩さけ漬物

昭和22年



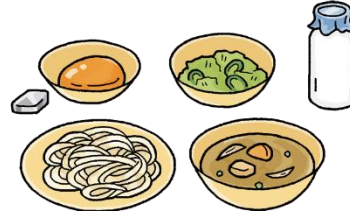
ミルク（脱脂粉乳）
トマトシチュー

昭和25年



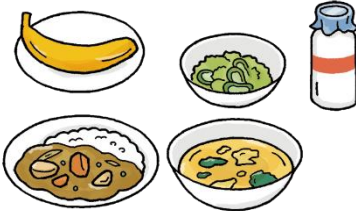
コッペパン・ミルク（脱脂粉乳）
ポタージュスープ・コロッケ
せんキャベツ・マーガリン

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

今の給食とくらべたり、ご家庭で給食の思い出を話したりしてみませんか？

