

2025年度

1月給食だより



あけましておめでとうございます。本年も給食室一同、安心して安全な給食の提供ができるよう努めて参ります。よろしく願いいたします。

◆学校給食について知ろう

学校給食は、明治22年(1889年)、山形県の忠愛小学校で、家が貧しい子どもたちへ無料でお昼ご飯を出したのが始まりとされています。戦争中は食べ物が多く中断されましたが、昭和22年(1947年)に児童の栄養改善のために再開されました。今の学校給食は、栄養バランスのとれた食事で、成長期の皆さんの成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。

1月24日~30日は
全国学校給食週間



◆1月の給食について

七草がゆ・白玉あずき

9日(金)は『七草がゆ』と『白玉あずき』を出します。日本では1月7日の人日の節句に、7種類の野菜が入った『七草がゆ』を食べる風習があります。お正月のごちそうを食べて疲れた胃腸を休めるとともに、不足しがちなビタミンを補うことができます。給食でも、春の七草を使って作ります。また、1月15日は小正月です。この日には、無病息災を願って小豆がゆを食べる習慣があります。給食では、朝から小豆を煮て白玉団子にからめて出します。



町田第六小学校
校長 薄井 智美
栄養士

全国学校給食週間

- 26日: 給食が始まった明治22年頃の献立です。『わかめおにぎり』を給食室で一つ一つていねいに作ります。
- 27日: 第二次世界大戦後の昭和25年頃の献立です。当時はコッペパンと脱脂粉乳を溶いたミルクが毎日出されていました。
- 28日: 昭和52年頃の給食として『チキンカレー』を出します。この頃から米飯給食が始まりました。カレーライスも今では給食の定番料理ですが、それまではカレー味のシチューや、めんにかけて出されていました。
- 29日: 地産地消献立として、八丈島産明日葉の粉を使った『ちくわの明日葉風味揚げ』、伊豆諸島産の『糸きり寒天のごま酢あえ』を出します。
- 30日: 世界の料理として、カナダの『メープルフレンチトースト』、『サーモンチャウダー』、『カナディアンサラダ』を出します。カナダでよく食べられているメープルシロップ、サーモンを使っています。

◆12月に使用した主な生鮮食品等の産地

品目	産地	品目	産地	品目	産地	品目	産地			
赤パプリカ	高知	セロリ	愛知	野菜	ピーマン	茨城	肉	とりにく	岩手	
えのき	長野	だいこん	町田		宮崎	ぶたにく		神奈川		
かぼちゃ	北海道	玉ねぎ	北海道		もやし	栃木	群馬			
キャベツ	町田	チンゲン菜	静岡	果物	かき	奈良	魚	いか	ペルー	
きゅうり	群馬	にら	茨城		ブルーベリー	町田		大あじ	ニュージーランド	
ごぼう	青森	野菜	にんじん		千葉	みかん		愛媛	さば	ノルウェー
ごまつな	町田		にんにく		青森	ゆず		高知	ししゃも	ノルウェー
さつまいも	町田	ねぎ	青森		りんご	岩手		ちりめんじゃこ	茨城	
しめじ	長野	米	はくさい		町田	こめ		町田	ぶり	長崎
じゃがいも	北海道		ブロッコリー	町田	卵	たまご	栃木	ホキ	ニュージーランド オーストラリア	

