



給食たより

2026年1月8日
町田市立南大谷小学校

新年あけましておめでとうございます。

寒い時期ですが、よく食べ、よく体を動かして、夜はしっかり休むことが、健康に過ごす基本的なことです。健やかな体と心で新しい年もすくすく成長してほしいと思います。今年もおいしく安全な給食を作っていきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

おせちに使われる5種類の料理

おせちは、新年の幸せを願って食べる行事食です。「めでたいことを重ねる」という願いも込め、重箱に詰められます。

祝い肴



黒豆・数の子・田作りまたはたたきごぼうの三種が用いられます。

回取り



昆布巻き、かまぼこ、きんとん、だて巻き、錦玉子など甘みをきかせた料理です。

焼き物



メインの料理になるよう、めでたい海の幸を使って焼いた料理です。

酢の物



食事の口直しです。紅白なますや酢れんこん、ちよろぎなどです。

煮しめ



根菜を中心に、一つの鍋で一緒に煮るので、家族が仲良く円満になることを願います。

全国学校給食週間 1月24日～30日

明治22（1889）年に山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校でお弁当を持ってこれない貧しい家庭の子どもたちのために社会事業として昼食を出したのが日本の学校給食のはじまりです。その後、戦争により一時中断されましたが、戦後、日本の子どもたちのためにユニセフから小麦粉や脱脂粉乳（スキムミルク）が寄贈され、再び給食がはじまりました。昭和21（1946）年12月24日のことです。この日が今に続く学校給食の誕生日になりますが、多くの学校が冬休みに重なるため、1ヵ月延ばして1月24日を「給食記念日」とし、30日までの1週間を「全国学校給食週間」にしています。

将来、健康的で望ましい食生活を送るための手本となり、また学校での学びを深めるための生きた教材としての活用も積極的に行われています。みんなで協力し助け合うことの大切さを学び、自然の恵みや人々のはたらきに感謝し、ふるさとやさまざまな地域の食文化を理解して未来に伝える、そして食を通して社会をよく知るといった目標が現在、学校給食には課せられています。子どもたちの健やかな体と豊かな心を育むための力となれるように日々努力を続けています。



★ 12月(11/21～12/18)の使用食材 ～産地～

生姜(高知)にんにく(青森)玉葱(北海道)人参(北海道・町田)大根(町田・神奈川・千葉)ごぼう(青森)じゃがいも(北海道)さつまいも(千葉)里芋(埼玉)かぶ(東京・千葉)きゅうり(群馬・埼玉・宮崎)セロリ(静岡・愛知)赤パプリカ(茨城)黄パプリカ(茨城)ねぎ(青森・町田)万能ねぎ(福岡)白菜(茨城・町田)もやし(栃木)にら(茨城・栃木)キャベツ(町田)小松菜(町田)チンゲン菜(茨城)ほうれん草(町田)水菜(茨城)さやいんげん(千葉)しめじ(長野)まいたけ(新潟)えのきたけ(長野)エリンギ(長野)みかん(愛媛)紅マドンナ(愛媛)柿(奈良)ゆず(町田)豚肉(群馬・神奈川)鶏肉(岩手・宮崎)鮭(北海道)ししゃも(ノルウェー)ちりめんじゃこ(瀬戸内)ぶり(長崎)ホキ(ニュージーランド・オーストラリア)あさり(韓国)いか(ペルー)まだら(北海道)精白米(北海道・秋田・福島・町田)もち米(町田)牛乳(北海道・岩手・千葉・栃木・神奈川・岡山)