

給食だより



2026年1月9日
町田市立小山中央小学校

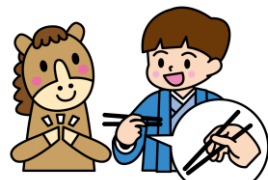
冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。昔から「一月往ぬる二月逃げる三月去る」といわれてきたように、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行していますので、体調管理にはより一層気をつけて、1日1日を大切に過ごしてほしいです。給食室では、引き続き、安心安全な給食作りに努めて参ります。本年もよろしくお願い致します。



今年うま年！



うまのように野菜を
たっぷり食べよう！



箸をうまく使いこなして
きれいに食べよう！



よく味わってうま味
を感じよう！

今年度もうまい給食をしっかりと食べて、体も心も元気に学校生活を送るといいですね！

1月24日～30日は、
全国学校給食週間！

この期間は、それぞれテーマにそった給食を行います。

日本ではじめての給食

日本ではじめての給食は明治22年、お弁当を持ってこれない子に出されたのが始まりといわれています。その当時のメニューの「おにぎり、焼き魚、漬物」を再現します。

26日（月）



地産地消給食①

町田産の白菜を使って作られたキムチと町田産のねぎで「町田のキムチチャーハン」を作ります。デザートは、町田産のゆずで作った「町田のゆずゼリー」です。



27日（火）

地産地消給食②

「町田すいとん」とは、町田市小野路町の農家さんが昔から食べていたすいとんのことです。給食では町田産の大根と白菜を使って作ります。

28日（水）



開校記念お祝い給食

1月29日は小山中央小16回目の開校記念日です。お祝いに「めでたい」ということで「おめで鯛めし」と「お祝いすまし汁」を出します。

29日（木）



世界味めぐり給食 中国

ラーメンとマラーカオを出します。マラーカオは、黒砂糖やしょうゆを入れて作った中国の蒸しパンです。給食室で手作りします。

30日（金）



12月使用分食材の産地について



玉ねぎ	北海道	小松菜	町田	早香（はやか）	熊本
長ねぎ	町田	こねぎ	静岡 高知	紅まどんな	愛媛
キャベツ	町田	さつま芋	茨城	豚肉	鹿児島 神奈川
きゅうり	群馬	ブロッコリー	町田	鶏肉	青森 岩手
白菜	町田	じゃがいも	北海道	卵	埼玉
大根	町田	里芋	町田	ちりめんじゃこ	広島
ごぼう	青森	かぼちゃ	北海道	ししゃも	ノルウェー
にら	栃木 高知	いんげん	北海道	アブラカレイ	ニュージーランド
にんにく	青森	しめじ	長野	鯖	ノルウェー
しょうが	熊本	えのき	長野	ぶり	北海道 青森
セロリー	静岡	枝豆	北海道	いか	ペルー
もやし	栃木	りんご	長野 山形	(米)国産米	埼玉 山形
人参	千葉	みかん	静岡	(米)キヌヒカリ	町田



今月の給食から・・・



★13日 七草・鏡開き

すすな（かぶ）・すすしろ（大根）を入れた七草粥と白玉ぜんざいを作ります。

★19日「食育の日」

お正月料理のひとつ松風焼きを作ります。けしの実の代わりにごまを使います。

★23日「日本味めぐり 東京」

明治時代に東京の浅草で作られたのが始まりといわれている芋ようかんを手作りします。

◎世界にはどんなお正月の食習慣がある？

日本では、お正月に、1年の健康や幸せを願い、お節料理を食べる習慣があります。日本以外の国でも新年の始まりの食習慣があります！



韓国 「トックク」

韓国では、うるち米で作るトックというもちが食べられていますが、肉や野菜を煮たスープにトックを入れて作るトッククは、お正月に欠かせない料理です。



モンゴル 「ボーズ」

モンゴルのお正月は、蒸した餃子のようなボーズを食べる習慣があります。1000個以上のボーズを作り、客にふるまう家庭もあるそうです。



マレーシア 「イーサン」

漢字で「魚生」と書き、お刺身身をのせたサラダのような料理です。マレーシアでは願い事をしながら、箸で高く持ち上げて落とし、混ぜて食べる風習があります。



スペイン 「12粒のぶどう」

スペインでは、新年を迎える0時に12回の鐘が鳴りますが、それに合わせて、12粒のぶどうを食べる習慣があります。鐘と同時に食べ切ると、幸運になるといわれています。

