



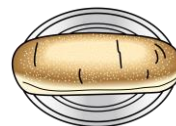
冬休みは、夜更かしをする日も多くなり、生活リズムが乱れやすいです。朝食は体内時計をリセットする手伝いをしてくれます。ぜひ、朝ごはんの力も借りて少しずつ生活リズムを整え、冬休み明けに元気に登校してくる皆さんを待っています。また、年末年始は、年越しそばや、おせち、お雑煮などを食べる機会があるかもしれません。そのような機会を通して、様々な日本の食文化に触れてほしいと思います。



1月の献立について

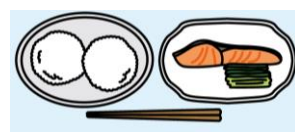
1月の給食目標「給食について考えよう」

「ねらい」給食の歴史を知り、感謝の気持ちをもって、食事ができる



★給食目標に関連した献立 (28日)

きな粉パン カレーシチュー ボイル野菜 和風ドレッシング 牛乳



★「給食週間」の行事食 (27日)

ごはん 焼きのり さけの塩焼き
煮びたし みそ汁 牛乳

給食発祥当時の献立は、おにぎり、焼き魚、漬物でした。その頃の給食をイメージした献立です。子どもたちの給食への関心を高め、理解を深めるために、毎年この行事食を実施しています。

★「かながわ産品学校給食デー」(9日)

ごはん 大根葉のふりかけ ちくわの磯辺揚げ めった汁 牛乳



「かながわ産品学校給食デー」は、神奈川県でとれた食材を給食に使用します。子どもたちに、自分たちが住む神奈川県でとれる食材を知ってもらうために、12月～2月は県産品デーを取り入れています。今回は、「米」、めった汁の「豚肉」「大根」、牛乳が神奈川県産の予定です。

★季節の献立「雑煮」(13日)

給食でも日本の食文化に触れられるように、毎年1月に取り入れている献立です。

雑煮は地域によって、味や具材が異なります。給食では、かつお節でだしをとり、しょうゆで味付けをします。おもちは、食べやすいように一口大の白玉もちを使用します。教室でも安全に配慮して提供します。



★季節の食品

1月は、旬の食品として、次の食品を給食に取り入れます。

キャベツ ごぼう 小松菜 大根 長ねぎ 白菜 ほうれん草 ブロッコリー セロリ いよかん りんご ぶり のり

お年玉はもちだった!?



お正月の楽しみの一つといえばお年玉。新年を祝って、大人から子どもへお小遣いを渡す風習です。もともとは、お正月の「歳神様(年神様)」にお供えた「もち」を、歳神様からの贈り物として分け与えたことが始まりとされ、「年玉」とは「歳神様の魂」を意味します。

給食費について

1月5日に第7期（12月分）、2月2日に第8期（1月分）の給食費の引き落としを予定しています。引き落とし金額は、¥4,600です。口座残高の確認をお願いいたします。

また、校外学習や振替休日等で給食の停止がある場合は、第9期（2月末）の引き落としとして調整されます。

なお、給食を停止する場合は、「学校給食費区分変更届」の提出をお願いします。給食費が請求されなくなるのは、学校が届出を受けた日の翌日から数えて8開庁日目からとなります。（給食が停止できるのは、連続して4日以上給食を食べないことが見込まれる場合です。）

しかし、給食食材の発注は前月初旬に行うため、停止される場合は、停止する予定の月の前々月までに提出していただくことにより、不要な給食食材の発注を防ぐことができます。給食食材の食品ロスを減らすためにご協力をお願いいたします。



1/24~1/30は
「全国学校給食週間」です

にほん がっ こう きゅうしょく

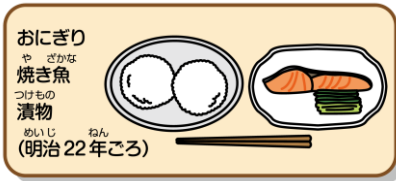
日本の学校給食のあゆみ

がっ こう きゅうしょく はじ

学校給食の始まり



明治時代に山形県の小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。その後、子どもたちの栄養状態を改善するために、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。



おにぎり
やぎかな
焼き魚
つけもの
漬物
めいじ
(明治22年ごろ)



ごしき
五色ごはん
えいよう
栄養みそ汁
たいしょう
(大正12年ごろ)

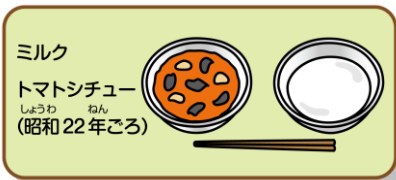


し えん ぶつ し がっ こう きゅうしょく さい かい

支援物資による学校給食の再開



戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21（1946）年12月24日に海外の寄贈を受け、翌1月に学校給食が再開しました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、冬休みと重ならない1月24日からの1週間が「全国学校給食週間」になりました。



ミルク
トマトシチュー
しょうわ
(昭和22年ごろ)



コッパン・ミルク
たつたあ
クジラの竜田揚げ
ぎ
せん切りキャベツ
しょうわ
(昭和25~30年ごろ)



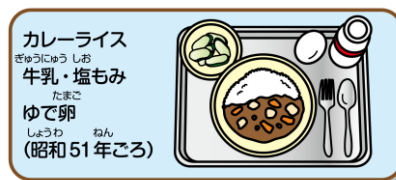
バラエティー豊かな献立内容に



昭和29（1954）年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯（ご飯）が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していきました。



ミートスパゲッティ
ぎゅうにゅう
牛乳
フレンチサラダ
しょうわ
(昭和40~50年ごろ)



カレーライス
ぎゅうにゅうしお
牛乳・塩もみ
たまご
ゆで卵
しょうわ
(昭和51年ごろ)

