



きゅうしょくだより1月号

令和7年 12月23日
川崎市立川中島小学校

カレンダーもあと残り少なくなってきました。寒い冬を健康に過ごすためには、日頃からバランスのとれた食事をとり、積極的に体を動かし、十分な睡眠をとって体をしっかり休めることが大切です。とくに冬はかぜやインフルエンザが流行します。しっかり予防して元気に新年を迎えましょう。

1月の給食

●毎年1月24日から30日までは「全国学校給食週間」です。その期間に合わせて「給食週間」の行事食を実施します。学校給食について考えるきっかけになればと思います。

その他に、12月から2月にかけて県内産の食材を多く使用する「かながわ産品学校給食デー」を実施します。

●季節の食品として、キャベツ・ごぼう・セロリ・ほうれん草・小松菜・大根・白菜・長ねぎ・のりを使用する予定です。

1月の給食目標は「給食について考えよう」です。「給食の歴史を知り、感謝の気持ちをもって、食事ができる」ことをねらいとして、特に給食の歴史を知る献立となるよう意識して作成しました。

1月10日(金)

1月の新献立 「さばのねぎみそかけ」

さばは、日本で古くから食べられている魚で、秋から冬がおいしい季節の魚です。「さばのねぎみそかけ」は、新献立です。香味野菜の長ねぎは、魚の臭みを消す効果があります。さばをおいしく食べることができるように、焼いたさばにねぎが香るみそだれをかけて仕上げます。正月の代表的な料理である雑煮と組み合わせました。

ごはん 牛乳 さばのねぎみそかけ もやしうま煮 雑煮

1月14日(火)

「かながわ産品学校給食デー」

神奈川県産の農畜産物を複数使用した「かながわ産品学校給食デー」の献立です。神奈川県は三浦の大根やキャベツなどの野菜が有名ですが、「湘南ゴールド」などの果物の生産も盛んです。

ごはん 赤しそごま 牛乳 肉じゃが みそ汁

1月24日(金)

「給食週間」の行事食

給食発祥当時の献立は、おにぎり、焼き魚、漬物だったので、その頃の給食をイメージした献立にしました。児童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。煮びたしには季節の食品の小松菜を使用します。

ごはん 焼きのり 牛乳 さけの塩焼き 煮びたし みそ汁

給食室から

1月8日(水)から給食が始まります。給食当番のかっぽう着は洗濯をして、アイロンがけをして持って来て下さい。マスク、ナフキン2枚は、きれいなものを、給食袋に入れて持って来て下さい。

1月から安全でおいしい給食づくりを頑張っていきます。引き続きご協力よろしくお願いいたします。



全国学校給食週間

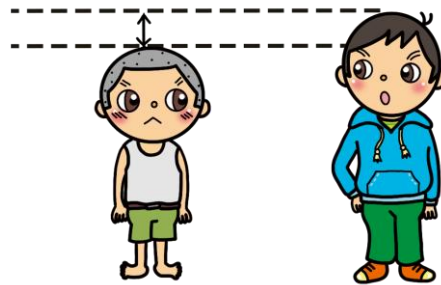


1月24日から30日までは全国学校給食週間です。学校給食の意義や役割についての理解と関心を深め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に行われています。

昭和20(1945)年、戦争が終わったばかりの日本では食料が不足し、栄養不足の子どもたちがたくさんいました。給食も戦争で中断されたままでした。



そのころの小学6年生の体は、今の小学4年生くらいの大きさだったといえます。



この日本の様子を見て、外国から食べ物の援助がたくさん送られてきました。こうして昭和21(1946)年12月24日、学校給食がふたたび始まりました。



12月24日は学校が冬休みなので、1ヵ月遅らせた1月24日から「全国学校給食週間」が行われます。給食に感謝し、その意義と役割を再確認する1週間です。

