



# 1月給食だより

日野町教育委員会  
幼稚園・小学校



## 受け継ごう

### 日本の食文化



年中行事には、昔から食べ継がれている特別な食べ物があり、それを行事食といいます。行事食は、もともと神仏に供えて、その後、供え物を下げていただくもの(直会)でした。行事食を食べて1年を健康にすごしましょう。

### おせち料理



おせち料理は、もともと、節日(季節の変わり目)に神様に供えるものでした。今では、正月のみとなりました。おせち料理には、それぞれ意味があり、健康や長寿などの願いが込められています。

### 雑煮



雑煮は、もともと年神様に供えたその土地の産物ともちを煮たものでした。東日本はおもに角もち、西日本はおもに丸もちを入れます。すまし汁やみそ仕立てなど、地域によってさまざまです。

### 七草がゆ



七草がゆは、1月7日の朝に1年の健康を祈って食べます。春の七草とは、せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶ)、すずしろ(大根)のことで。

## 1月26日(月)~30日(金)は日野町学校給食週間です!

給食が始まったのはいつから?

日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で出されたものでした。現在は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして教材としての役割があります。



### 学校給食の献立の移りかわり

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
おにぎり 塩さけ漬物	ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー	コッパン ミルク(脱脂粉乳) スープ・コロッケ せんきゃべつ・マーガリン	ソフトめん カレーあんかけ 牛乳・甘酢あえ 菓物・チーズ	カレーライス 牛乳・塩もみ 菓物・スープ

今の給食とくらべたり、ご家庭で給食の思い出を話したりしてみませんか?

### 西大路小学校リクエスト給食

20日

西大路小学校のリクエスト給食は、「アゲオムセット」に決まりました。西大路小学校では、給食委員会を中心に意見を出し合っており、献立を考えました。パンメニューとごはんメニューをそれぞれ考え、全校に投票してもらいました。『みんなが大好きなメニューを入れたい!』『でもおいしいだけでなく、体にもよい献立にしたい!』という思いを込めて、何度も話し合い、栄養バランスもしっかり考えた特別メニューです。感謝の気持ちを忘れず、残さずおいしくいただきます。(給食主任)



### 今月の地場産食材

1月の地場産食材は、白野菜漬、鹿肉、キャベツ、白ねぎです。お米は、町内産の「みずかがみ」です。有機米は「きらみずき」です。



### 図書コラボ給食

1月14日は

「あゝ、アジのひらきが食べたい!」

作: かねまつ すみれ

絵: 青山 友美



店先に干してあるアジのひらきを狙っていたネコ。不運が重なり、他のネコによどりされてしまいます。そこから、アジのひらきの事で頭がいっぱいになり、何を見てもアジのひらきに見えてしまいます。思わず、こちらにもアジのひらきが食べたくなるような、ネコのかわいい絵本です。

給食では、アジのひらきを揚げたアジフライが登場します!お楽しみに♪