

給食だより 1月号



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、夜はしっかり休みましょう。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。どうぞよろしくお願ひします。



今月使用予定の地元食材

米・しゅんぎく・ほうれん草・小松菜・かぶ・切干し大根
大根・紅くるり大根・キャベツ・白菜・オレンジ白菜・いちご
ねぎ・長ネギ・人参・金時人参・ブロッコリー・レタス

1月はたくさんの種類の地元野菜を使います。オレンジ白菜や紅くるり大根、金時人参などのカラフルな野菜が、給食に登場するので楽しみにしてくださいね。

今月のフルーツ給食



1/25 いちご

ハウス栽培のいちごは、この時期に旬を迎えます。紀の川市は県内でもいちごの名産地です。おいしくて甘酸っぱいいちごを召し上がれ。

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ら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。

戦後、学校給食は学校で行う教育の1つに位置づけられました。健康の保持・増進だけでなく、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るように日々努力を続けています。



1995年1月17日に、阪神・淡路大震災が発生しました。このとき、ボランティアによる炊き出しで「おむすび」がふるまわれ、被災した多くの人たちが助けられたことから、お米をはじめとする食料の大切さや、ボランティアの人びとの善意を忘れないために、「ごはんを食べよう国民運動推進協議会」*によって2000年に定められた記念日です。

*「ごはんを食べよう国民運動推進協議会」は2018年8月に解散し、その理念は公益社団法人米穀安定供給確保支援機構へと引き継がれています。

郷土のおにぎり・おむすび

おにぎり(おむすび)は、形や具材など多種多様で、手軽に食べられることも魅力です。その地域ならではの、郷土のおにぎりをご紹介します。

けんさん焼き(新潟県)

おにぎりに、しょうがみそや甘みそなどをぬって焼いたもの。



めはりずし(和歌山県)

高菜漬けで、大きなおにぎりをくるんだもの。



ばくだんおにぎり(島根県)

丸く大きく握ったおにぎりに、岩のりを巻いたもの。



参考：農林水産省 Web サイト「うちの郷土料理」
(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/)