

# 給食だより

向日市立  
第3向陽小学校  
1月号

## あけましておめでとうございます



3学期がスタートしました。3学期は学年の締めくくりの時期ですが、1年の中で1番短く給食も49回しかありません。1日1日を大切にしながら今年もおいしい給食作りがんばりますのでどうぞよろしくお願ひします。

## 節目の行事食を大切に！

正月に雑煮やおせち料理を食べるなど、日本には伝統的な年中行事と結びついた行事食がたくさん伝えられています。

でも最近では、おせち料理を作る家庭が減るなど行事食を伝える機会が減ってきています。行事食には昔から伝えられてきた由来があり、その多くは地域の食材や旬のものが使われるなど地域の生活と密接につながっているものばかりです。

学校給食でもできるだけ季節の行事食を取り入れるようにしていますが、家庭でも行事食を大切に食文化を継承してほしいと思います。

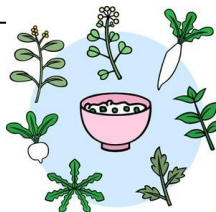


### 1月7日は七草がゆ

春の七草を刻んでおかゆに入れたものを食べる行事です。

春の初めに生える若菜を食べることで、1年の邪気を払うと言われていす。また、ごちそう続きで疲れた胃を休める働きもあります。

七草の名前（せり・なずな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな・すずしろ）



### 1月11日は鏡開き

正月におそなえした鏡餅を下げ、ぜんざいや雑煮にして食べ、1年の家族の健康と幸せを願う行事です。餅は刃物を使わずに木槌などで砕いたり割ったりします。正月に「切る」「割る」という言葉は縁起が悪いので「開く」という言葉を使って鏡開きといわれています。



# 1月23日~27日は 学校給食週間です

戦後、はじめて学校給食が開始された1月24日を記念して、その日から1週間を全国的に「学校給食週間」と位置付け、学校給食の意義や役割を考える機会にしています。

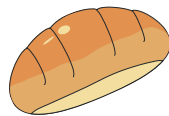
本校でも、給食の歴史を振り返ったり、私たちが毎日食べている給食を作るために多くの方々の苦労があることを知り、改めて給食に感謝の気持ちを持ってほしいと願って給食週間に取り組みます。

## 昔の給食ってどんな味？

学校給食週間中の1週間は「昔の給食」を味わってみようと懐かしい献立を作ります。

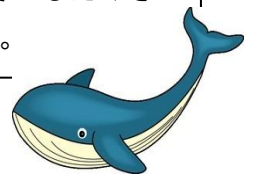
### 1/23(月) きなこパンと すいとん汁

むかしの揚げパンは「きなこ味」でした。ココアパン等はなかったのですが、当時の揚げパンはとても人気があり今でも懐かしい給食の味として1位にランクされています。



### 1/24(火) くじらの甘酢かけ

終戦後は食べるものがなく、お肉などとてもなく高価で、庶民の口には入りません。そこでたんぱく源として大活躍したのが安価な「鯨肉」でした。家庭でも給食でもたくさん使われました。

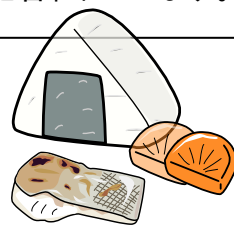


### 1/25(水)

### おにぎりと 漬けもの

明治22年山形県鶴岡市で  
貧困児童を対象に「おにぎり」  
「焼き魚」「漬物」の給食が無

料で提供されました。  
これが給食の始まり  
とされています。



### 1/26(木) タラスティックと ミルク

むかしは「冷凍加工食品」がよく登場しました。中でも白身魚を成型してパン粉をつけた「タラスティック」が特に人気でした。また飲みにくい脱脂粉乳の牛乳に甘い味つけのできる「ミルク」も大人気でした。

### 1/27(金)

### インド風からあげと 昔のキャベツソテー

今の子どもたちにも大人気のカレーですが、これほど広まったのも給食からと言われています。子どもの苦手な魚にもカレー味をつけて食べる工夫をしていました。キャベツソテーもウインナー入りです。