1月給食だより

令和３年 12 月 24 日
横浜市立西が岡小学校
校　長　　佐藤　裕二
栄　養　士

毎日寒い日が続いています。今年も残すところ一週間となりました。新年も、規則正しい生活を心がけて、元気に過ごしましょう。

１月の基準献立について

○ 日本の伝統的な食文化を伝えるために、正月料理を取り入れました。
（ 白玉ぞう煮、なます ）

○ 給食記念日、給食週間にちなんだ献立を取り入れました。
・給食の歴史を伝える献立・・・ごはん・梅干し・やきのり・すいとん
・横浜市に関わりの深い献立・・・すき焼き風煮、麻婆豆腐、五目焼きそば
・給食にかかわる人に感謝の気持ちをもてる献立・・・とんカツ

○ 冬においしい旬の食品を多く取り入れました。
（ ぶり、たら、ほうれんそう、こまつな、ごぼう、はくさい、だいこん、みずな、しゅんぎく、みかん、ぽんかん ）

指導目標
・給食は、たくさんの人が関わって作られていることを知り、感謝の気持ちをもつ。
・昔から伝わる行事食について知る。

ぱくぱくだよりの主な内容
・食事にふさわしい環境を整えることの大切さについて
・緑の食べ物について
・冬至の行事食について

～お知らせ～

○ １月に取り入れる予定の横浜市内産・泉区内産野菜は、こまつな、ほうれんそう、キャベツ、だいこんの４種類です。JA 横浜から購入します。天候等によって変更になる場合があります。

○ １月 13 日（木）　学校敷地内でとれた**ゆず**を「なます」に使用します。

○ １月 20 日（木）　横浜市内産の米「さとじまん」を使って学校でごはんを炊きます。配膳のしやすさや食べやすさを考え、ひじきごはんの具を一緒に炊き込みます。

お正月の料理について

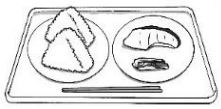
お正月に食べる「雑煮」や「おせち料理」は日本の伝統的な料理で、それぞれの料理や材料には、新年がよい年になるようにとの願いを込めて食べます。

◎**雑煮**　・・・　肉や野菜と一緒に、餅を入れて煮込んだ汁物です。地域や家庭によって、味つけ・餅の形・具の種類などはさまざまです。

◎**おせち料理**　・・・　新しい年を祝うことから、それぞれに意味があります。

田　作　り・・・　農作物がたくさんとれるように。（昔、小魚を肥料として畑にまいたため）
黒　　豆・・・　年をとっても「まめ（元気）」に暮らせるように。
栗きんとん・・・　お金に困らず、豊かに暮らせるように。
え　　び・・・　腰が曲がるまで長生きできるように。
昆布巻き・・・　「昆布」を「よろこぶ」にかけて、一年楽しく暮らせるように。
　鯛　・・・　「めでたい」にかけて、めでたいことがたくさんあるように。
だて巻き・・・　昔の書物に形が似ているため、よく勉強して知識が増えるように。

～全国学校給食週間について～



日本で学校給食が始まったのは、明治 22 年です。山形県の忠愛小学校で、家庭からお弁当を持参することができない子どもたちに、「おにぎり、漬物、魚の塩焼き」といった簡単な昼食を学校で提供したのが始まりといわれています。

その後、戦争中は給食が中断され、戦後の昭和 21 年 12 月 24 日に給食が再開されました。現在では、12 月 24 日は冬休みにあたることが多いため、その 1 か月後の**1 月 24 日が給食記念日**とされ、**1 月 24 日から 30 日までを「全国学校給食週間」**として、給食の意義や役割について理解や関心を深める週間とされています。

給食の始まりは食事の提供のみが目的でしたが、今では、学校での教育活動全体を通して食育を推進し、その食育の一つとして学校給食を生きた教材として活用しています。

本校では、この期間に児童給食委員会の活動として、各クラスでの給食カルタの作成と、先月野菜を使った給食の献立を募集した「ベジタブルコンテスト」の入賞作品の発表を行います。