



給食だより

いよいよ冬休みです。長期休みは生活リズムが乱れやすくなりますが、健康維持と心身の成長のために、食事・運動・睡眠（休養）の3本柱を基本とした規則正しい生活を送り、元気に過ごしましょう。

冬休み明けの給食は、1月11日（木）から始まります。給食ぼうしや白衣、配膳台カバーなど、給食の用意を忘れずに持ってくるようお願いいたします。

こんげつ 今月の

こんだて

◎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。

（白玉そう煮、なます）

◎給食週間にちなんだ献立を取り入れました。

- ・歴史を伝える献立…ごはん、梅干し、焼きのり
- ・横浜にかかわりの深い献立…すき焼き風煮、サンマー麺
- ・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取り入れました。

（ぶり、たら、ほうれんそう、こまつな、ねぎ、はくさい、しゅんぎく、だいこん、みずな、ぽんかん）

※食材産地等の情報を「公益財団法人よこはま学校食育財団 (<https://ygs.or.jp/>)」でご確認いただけます。



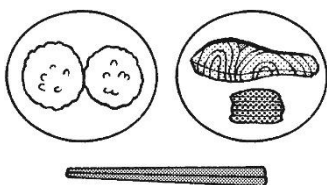
1月24日～30日は全国学校給食週間です。

全国学校給食週間は戦後に給食が再開されたことを記念して定められました。

綱島小学校の給食週間は1月19日～25日です。今年も給食委員会のみなさんが給食週間に向けて準備しています。給食でも給食週間にちなんだ献立を取り入れているので、たくさん食べて、もっと給食のことを好きになってもらえるとうれしいです。

～給食の歴史～

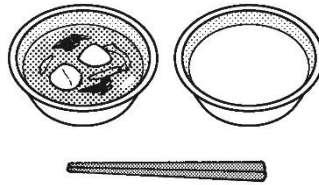
学校給食は、明治22年（1889年）に山形県の小学校でおにぎりを提供したのが始まりです。



日本で最初といわれる給食

- ・おにぎり
- ・塩さけ
- ・菜の漬物

©少年写真新聞社2022



戦後に再開した給食

- ・脱脂粉乳
- ・トマトシチュー

©少年写真新聞社2022

年のはじめに願いを込めて

正月によく食べられる「おせち料理」とは、もともと季節の変わり目の「節日」に、神様に供える食べ物「御節供」が略されたものです。その後、特に大切な節日である正月のみ、「おせち料理」と呼ばれるようになりました。

おせち料理は地域によって料理や具材がちがいますが、共通しているのはそれぞれに「願い」がこめられていることと、縁起のよい食材が使われていることです。

【えび】
お年寄りのように背がまがっていることから、長寿の願いがこめられている。

【かずのこ】
卵の数が多し=子孫繁栄の願いがこめられている。

【だて巻き】
こめられている願いは2つ。
①巻物に見える=学力アップ
②反物(着物)に見える=衣服に困らない
おだやかな暮らしができますように

【黒豆】
1年「まめ」に勉強したり、働いて、元気に過ごせるようにという願いがこめられている。



【かまぼこ】
半月型は「白の出」を、紅白の紅は縁起のよい色、白は清浄をあらわしている。

【栗きんとん】
きんとんを漢字にすると「金団」。黄金にたとえて金運をよぶ縁起物とされている。

【こんぶ(こぶ)巻き】
「よろこぶ」の語呂合わせ。
よろこびの多い年になるよう願いがこめられている。

【いくら】
縁起のよい赤色であること、卵の数が多しことから子孫繁栄、丸い形から家庭円満などの願いがこめられている。



給食たくさん食べたね♪ランキング

12月は寒暖差が大きく、子どもたちは温かいおかずを食べて体をあたためていました。

日本各地の郷土料理を多く取り入れていたので、地域の特徴を学習しながら食べている様子が見られました。

