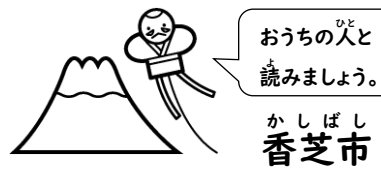
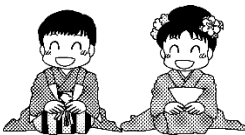


# 1月 給食だより



新年あけましておめでとうございます。1月は新しい年の始まりです。「一年の計は元旦にあり」ということわざがあるように、お正月は一年の節目として昔から大切にされてきました。



みなさんは、どんなお正月を過ごしましたか？新しい一年、よい年にしましょう。



1月24日～30日は、**全国学校給食週間**です！



改めて、いつも食べている給食に目を向け、その役割を考えてみましょう。



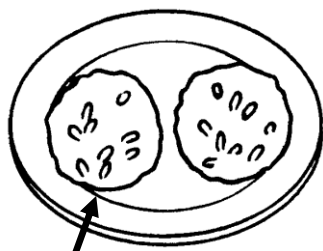
今年は1/25～29に、「世界の料理」が登場します。

## 学校給食のはじまり

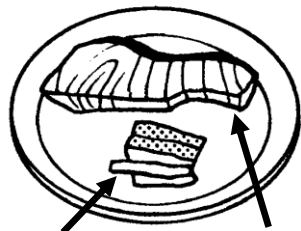
日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校で、お腹をすかせた子どもたちに無償で提供された昼食が始まりだと言われています。



## 明治22年(約130年前)の給食

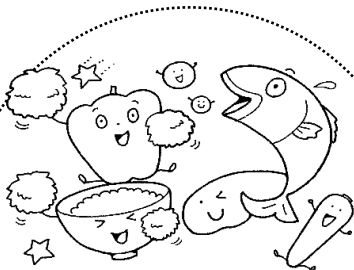


おにぎり



菜の漬物  
つけもの  
しお  
塩ざけ

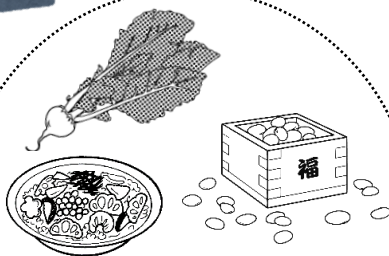
給食が始まった当初は、栄養の補給がおもな目的でしたが、時代の変化とともに、給食が果たす役割も増えていきました。



食べ物の名前や、含まれている栄養素についての知識を身につける。



望ましい食生活や食事のマナーを身につける。



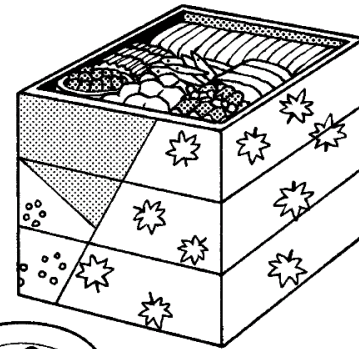
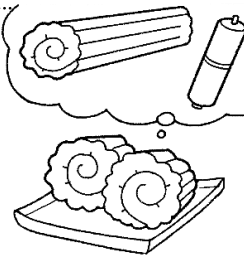
行事食や郷土料理を通して、地域の文化や伝統を学ぶ。

## お正月の行事食「おせち料理」

おせち料理とは、もともと五節句(人日の節句、上巳の節句、端午の節句、七夕の節句、重陽の節句)などの節目の時に、神様にお供えする料理のことでした。今では、一年の節目として重要な正月料理のことを「おせち」とよぶようになりました。

### 伊達巻

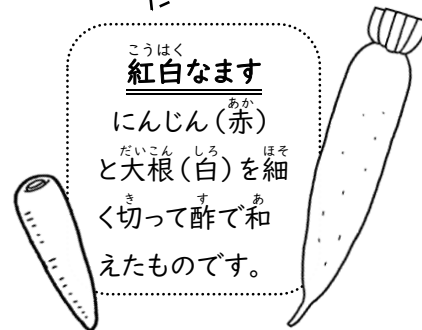
形が巻物に似ていることから、「読み書きがよくなるように」との願いがこめられていると言われています。



紅白は祝い色です。

### 紅白なます

にんじん(赤)と大根(白)を細く切って酢で和えたものです。



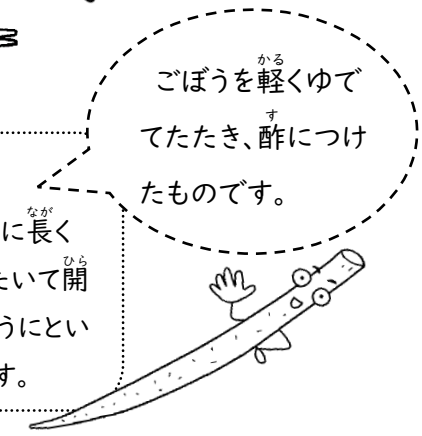
### れんこん(煮物)

断面に穴が開いていることから「見通しがきく」ということで、縁起のよい野菜とされています。



### たたきごぼう

ごぼうのように土の中に長く根をはること、また「たたいて開く」ことで運が開けるようにという縁起をかついています。



ごぼうを軽くゆでてたたき、酢につけたものです。

おせち料理は、料理をする人がお正月ぐらいいはゆっくりと休むことができるように作られる料理でもあり、日持ちし、冷めてもおいしく食べることができるように工夫されています。

## 毎月19日は 食育の日

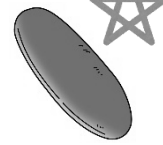
テーマは「ふるさと給食(奈良の日)」です。



今月の食育の日は、1月19日(火曜日)です。奈良県で作られた食材を取り入れています。

### こめこ米粉

奈良県で収穫された米から作られています。野菜のスープに入っている星型の米粉マカロニは、米粉100%です。モチモチとした食感が特徴です。



### キャベツメンチカツ

奈良県で作られたキャベツが使われています。メンチカツにすることでほんのりとキャベツの甘みがでます。



他にもぶなしめじやみかんジャムなどを使っています。

※香芝市学校給食用食材の産地と原材料・アレルギー情報を、教育委員会教育総務課のホームページに掲載しています。