

1月給食だより

広陵町・香芝市共同
中学校給食センター
スマイル
2024年1月号

新年あけましておめでとうございます。正月はどのように過ごしましたか？
1月に入り、寒さはこれから一段と厳しくなってきます。風邪やインフルエンザ、
ノロウイルスを予防するために、手洗い・うがいをしっかりしましょう。また、日
頃からバランスの良い食事を心がけ、よく寝て、よく体を動かし、元気な1年をス
タートさせましょう。

1月24日～30日は、 **全国学校給食週間**

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて理解と
関心を高め、より一層の充実をはかることを目的として定められま
した。令和5年度のテーマは【世界の料理】です。様々な国の料理
を給食風にアレンジして提供します。畿央大学健康栄養学科の
学生さんが考案してくれたメニューもあります。お楽しみに！



1月17日(水)は、
防災とボランティアの日

平成7年1月17日に、阪神・淡路
大震災という大きな地震が起きました。
このとき、全国各地から被災地へ多くの
ボランティアが駆け付け、避難所での炊
き出しや物品の配布など、様々な所で活
躍したそうです。この日の給食は、防災
を意識した献立です。

奈良県産食材（1月使用分）

米 パン 米粉 ぶなしめじ まいたけ 青ねぎ 白菜 大根 キャベツ
大和まな こんにゃく 大和茶 厚焼き卵 酒かす 米粉のニョッキ
吉野葛入りうどん 奈良のソテーオニオン はちみつ大豆

地域や家庭によって様々な違い 正月料理

おせち料理や雑煮などの正月料理は、地域
や家庭によって、味つけや使われている材料
などが違うことがあります。自分たちが住む
地域の正月料理が、どんなものかを調べてみ
ましょう。また、ほかの地域
にはどんな正月料理があり、
どのような違いがあるのか
を見てみましょう。



ブリは出世魚



ブリは、成長するに
つれて名前が変わる
出世魚で、地域によ
っても呼び名が違いま
す。例えば、関東では
ワカシ、イナダ、ワラ
サ、関西ではツバス、
ハマチ、メジロなどと
呼ばれています。

1月11日(木)の給食は正月献立です。ブリの照り焼きや、白玉雑煮が登場します。みなさんの家庭ではどんな正月料理が登場しましたか？

令和5年度の食育の日は「地産地消」をテーマに実施します。

今月の食育の日の献立は1月19日(金)です。

～食育の日のメニュー紹介～

- ごはん…奈良県産の「ヒノヒカリ」を使用しています。
- 厚焼き卵…奈良県産の「鶏卵」を使用しています。
- カレーうどん…奈良県産の「吉野葛」が入ったうどんを使用しています。
- 大和まなとツナの和え物…「大和まな」は、奈良県の伝統野菜です。奈良県内でとれた新鮮なものを使用予定です。



通信欄

- 食物アレルギーの対応を希望される方は、学校へお問い合わせください。
- 広陵町・香芝市共同中学校給食センター使用給食食材の産地と原材料・アレルギー情報を、香芝市教育委員会保健給食課のホームページに掲載しています。