

# 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  
2026年1月号

新年あけましておめでとうございます。お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・うがいをしっかりとしましょう。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7年度のテーマは【地産地消】です。奈良県で生産され  
た食品を多く使用し、郷土料理なども取り入れる予定です。  
給食では、1月26日～30日に実施します。



1月17日は、  
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。給食では1月15日に  
防災を意識した献立を実施します。

## 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、他の地域  
にはどんな正月料理があり、  
どんな違いがあるかを見て  
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。



毎月19日は  
食育の日

1月13日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7年度の食育の日は「世界の料理」をテーマに実施します。

今月の食育の日は1月14日「ドイツの料理」



ドイツは、ヨーロッパの中心に位置する国で、首都はベルリンです。ドイツ  
の食文化は、肉、じゃがいも、保存食が中心で、温かい食事は昼食に食べるの  
が伝統的です。ヴルスト（ソーセージ）やザワークラウトのような塩味や酸味  
が効いたしっかりした味付けが特徴で、厳しい冬を乗り越えるために発展し  
た、保存がきく料理が多いです。1月の食育の日には、ドイツの国民的B級  
グルメであるカレーヴルスト（ソーセージ）、温かいチキンスープ、ドイツの  
伝統的なじゃがいも料理であるジャーマンポテトが登場します。楽しみにして  
いてください。

通信欄

### 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 小松菜 白ねぎ 大和まな(漬物)  
ほうじ茶 こんにゃく 厚焼き卵 里芋コロケ ふしそうめん 奈良抹茶大福  
マーマレード 吉野葛入りうどん かぼちゃと大和ポークひき肉フライ 豚ひき肉  
奈良県産お米のタルト  
※一部：白菜 大根 キャベツ 豆腐