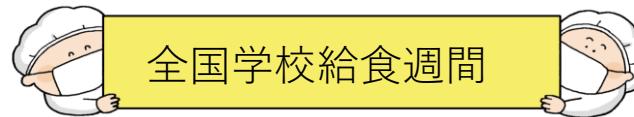


1月 給食たより

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。

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 里芋コロッケ 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 かば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

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、地域によつ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 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級グルメであるカリーヴルスト（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ね。

通信欄