

給食だより 1月号

令和7年12月25日
大田区立池上小学校
校長 平林 里美
栄養士

明日から冬休みです。年末年始は、日本の伝統行事に触れる機会が多くなります。ぜひ積極的に地域の行事などに参加してみましょう。

冬休みは日本の伝統行事に触れる機会にしよう！

● 大晦日(12/31)



・ 年越しそば

そばのように細く長く生かれますようにという願いが込められている。



・ 除夜の鐘

大晦日の夜にお寺で鳴らされる108つの鐘のこと。鐘が一つ鳴るごとに人々の悩みや苦しみ一つずつ消えていくと考えられている。

● 正月(1/1～)

・ おせち料理



おせちは、漢字では「御節」と書き、季節の節目を祝う特別な料理。重箱に詰めることで「めでたさを重ねる」という意味がある。黒豆は「健康でまめに暮らせるように」、伊達巻は巻物のような形から「知恵が増えるように」などさまざまな願いが込められている。



・ お雑煮

神様にお供えたお餅や野菜を煮込んだ汁物。味や具材は地域によってさまざま。



・ お汁粉

お正月にお供えた鏡餅を割り、その餅を食べ、神様の力をいただく。

★給食では1月13日(火)に「おしるこ」を作ります。

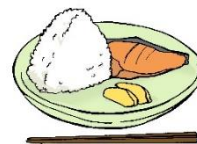
★近隣では、池上本願寺で大晦日に除夜の鐘、池上養源寺で1月1日から3日にお囃子と獅子舞のステージなど、さまざまな行事を体験することができます。

1月24日～30日「全国学校給食週間」

毎年1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。日本の学校給食の歴史は、明治22年(1889年)に山形県にある小学校で、貧しい子どもたちへ昼食を無料で提供したのが始まりだといわれています。その後、日本各地で給食が実施されるようになりますが、戦争などの影響で中断されてしまいました。そして戦後、給食が再開したことを記念して設けられたのが「全国学校給食週間」です。

1月24日から30日は、昔の給食をイメージした献立で給食の歴史を振り返ります。

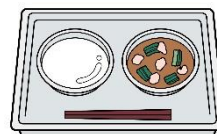
明治22年
(1889年)



献立: にぎりめし、焼き魚、漬物

現在の給食と比べると質素に見えますが、当時の子どもたちにとっては大きな活力になっていました。

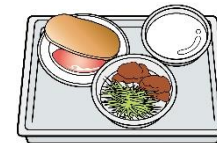
昭和22年
(1947年)



献立: シチュー、脱脂粉乳

戦後の給食です。外国から届いた脱脂粉乳や缶詰などの支援物資で作っていました。

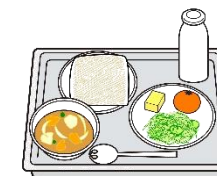
昭和27年
(1952年)



献立: コッパパン、ジャム、くじらの竜田揚げ、千切りキャベツ、脱脂粉乳

外国からの支援で届いた小麦粉を使ってパンの給食が始まりました。くじら肉は貴重な栄養源として給食でよく使われました。

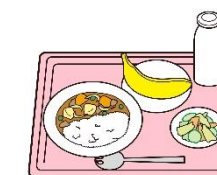
昭和40年
(1965年)



献立: ソフト麺、ソース、甘酢あん、果物、牛乳

「ソフト麺」と呼ばれる麺が提供されるようになりました。この頃、脱脂粉乳から牛乳に切り替わりました。

昭和52年
(1977年)



献立: カレーライス、塩もみ、バナナ、牛乳

給食室に炊飯器が設置され、米飯給食が始まりました。このころからカレーライスは給食の人気献立のひとつでした。