



# 給食だより

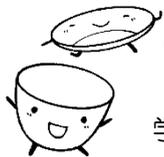
令和 8 年 1 月 8 日  
大田区立大森第八中学校  
校長 大山 剛史  
栄養職員 平松 秋生

明けましておめでとうございます。冬休みは楽しく過ごすことができましたか。今年も安全でおいしい給食作りに励みたいと思いますのでよろしくお願いいたします。

## 春の七草

七草とは、1月7日の朝に春の七草を入れたおかゆを食べて1年の健康を祈る風習です。春の七草とは、せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶ)、すずしろ(大根)のことで、これを包丁などで細かくたたき、おかゆに入れます。

9日の給食には、せり、かぶ、大根を使った汁物を提供します。



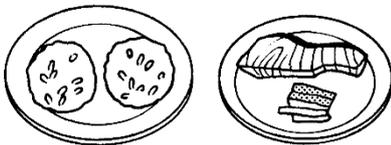
## 1月24日から30日は全国学校給食週間です。

学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持って来られない児童に昼食を提供したのが始まりとされています。



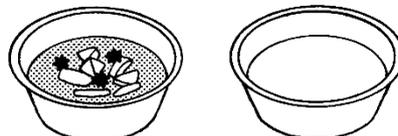
### 献立の移り変わり

#### 明治22年



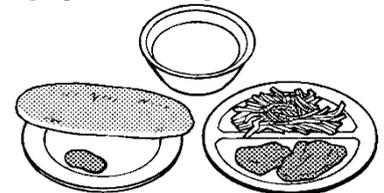
おにぎり 塩鮭 漬物

#### 昭和20年



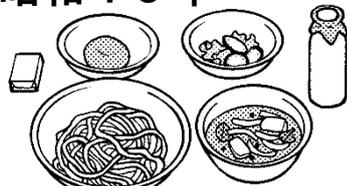
みそ汁 脱脂粉乳

#### 昭和27年



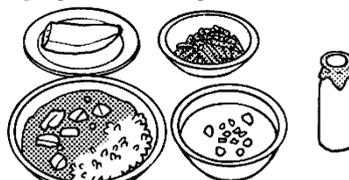
コッペパン 脱脂粉乳 鯨の竜田揚げ キャベツ ジャム

#### 昭和40年



ソフト麺 カレーあん 牛乳  
甘酢あえ 黄桃 チーズ

#### 昭和52年



カレーライス 牛乳 塩もみ  
バナナ スープ

#### 現在の給食



地場産物を活用したさまざまな献立がつけられています。

大田区では1月24日から2月6日までを「大田区学校給食週間」と制定されています。この期間の給食では、日本各地の郷土料理やご当地グルメなどを提供します。ご当地グルメには学校給食が発祥のものもたくさんあります。

揚げパンは大田区の学校給食から生まれた料理だぴょん。

