

# \*給食だより\*

令和8年1月8日  
大田区立清水窪小学校  
校長 竹花 仁志  
栄養士 吉澤 琉菜

## 1月の給食目標

食事のマナーを身につけましょう

新しい年を迎えました。皆さんはどんな冬休みをすごしましたか？

おせち料理や雑煮などの正月料理を食べて、日本の食文化を感じた人もいるでしょう。1月は、全国

学校給食週間があります。給食を通して、歴史や郷土料理などを知りましょう。



学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高めるための1週間です。

※1月24日～2月6日を「大田区学校給食週間」として制定されました。

## →→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

| 明治22年         | 昭和22年             | 昭和25年                                      | 昭和40年                            | 昭和52年                     |
|---------------|-------------------|--|----------------------------------|---------------------------|
|               |                   |  |                                  |                           |
| おにぎり・塩さけ・菜の漬物 | ミルク(脱脂粉乳)・トマトシチュー | コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ポタージュスープ・クロック・せんきゃべツ・マーガリン | ソフトめんのカレーあんかけ・牛乳・日酢あえ・果物(黄桃)・チーズ | カレーライス・牛乳・塩もみ・果物(バナナ)・スープ |

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レブリカを参考にしています。

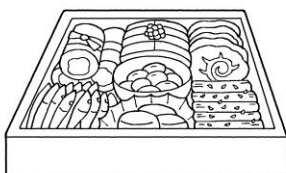


## 受け継ごう 日本の食文化

地域や家庭に伝わる行事食を知ってつくり、食べたりしましょう。

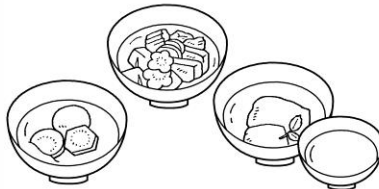


### おせち料理



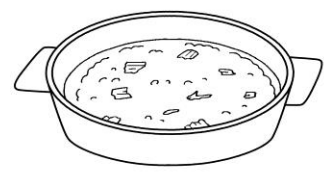
おせち料理は、もともと、節日(季節のかわり目)に神様に供えるものでした。今では、正月のみとなりました。おせち料理には、それぞれ意味があり、健康や長寿などの願いが込められています。

### 雑煮



雑煮は、もともと年神様に供えたその土地の産物ともちを煮たものでした。東日本はおもに角もち、西日本はおもに丸もちを入れます。すまし汁仕立てやみそ仕立てなど、さまざまです。

### 七草がゆ



七草がゆは、1月7日の朝に1年の健康を祈って食べます。春の七草とは、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶ)、すずしろ(だいこん)のことです。