

# 1月 給食センターだより

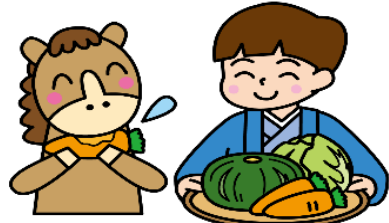
小鹿野町学校給食センター  
2026年1月

あけましておめでとうございます

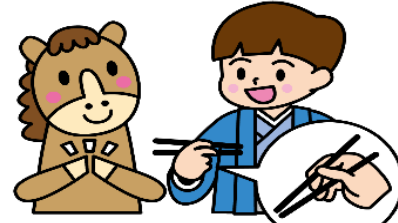


冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。3学期は、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザ、胃腸炎が流行していますので、引き続き体調管理にはより一層気をつけて、1日1日を大切に過ごしてほしいと思います。

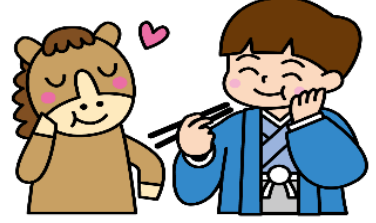
今年うま年!



うまのように野菜を  
たっぷり食べよう!



箸をうまく使いこなして  
きれいに食べよう!



よく味わってうま味  
を感じよう!

## 1月11日は鏡開き



鏡もちを小さく割ってお汁粉などに入れ、無病息災を願って食べる行事です。もちを小さくするのに、包丁など刃物を使うのは武士の「切腹」を連想させるため縁起が悪いとされ、木づちや手で割ります。また、「割る」ではなく「開く」という縁起の良い言葉が使われます。

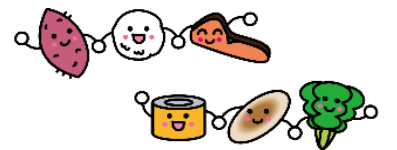


1月15日(木) 給食メニュー  
牛乳  
わかめごはん  
白玉雑煮  
豆腐ハンバーグ・照り焼きソース  
れんこんサラダ  
お餅の代わりに白玉だんご  
を使用したお雑煮を出します。



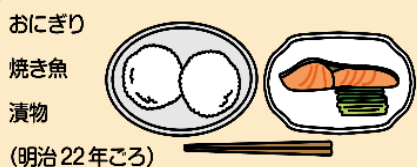
1/24~1/30 は  
「全国学校給食週間」です

日本の学校給食のあゆみ

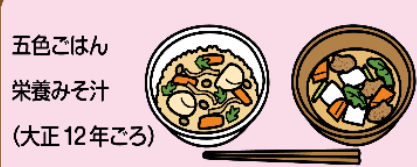


### 学校給食の始まり

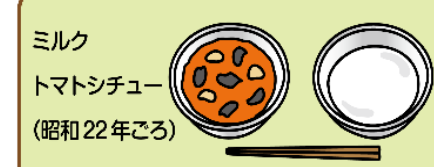
明治22(1889)年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。大正12(1923)年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなっていました。



おにぎり  
焼き魚  
漬物  
(明治22年ごろ)



五色ごはん  
栄養みそ汁  
(大正12年ごろ)



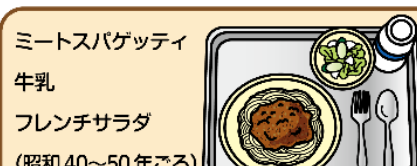
ミルク  
トマトシチュー  
(昭和22年ごろ)



コッペパン・ミルク  
クジラの竜田揚げ  
せん切りキャベツ  
(昭和25~30年ごろ)

### バラエティー豊かな献立内容に

昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯(ご飯)が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していきました。



ミートスパゲッティ  
牛乳  
フレンチサラダ  
(昭和40~50年ごろ)



カレーライス  
牛乳・塩もみ  
ゆで卵  
(昭和51年ごろ)

このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、「子どもたちが飢えることなく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」といった願いが込められています。現代では、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるように、学校給食は「教材」としての役割も担っています。



QRコードでも  
アクセスできま  
す!



給食センターブログ開設中。ぜひ、アクセスしてみてください。

