

1月 給食だより

令和7年1月
葛飾商業・本所工科高校グループ



三が日が明けてからも、正月行事が続きます。給食でも、「年明けうどん」や「お雑煮（鏡開き）」、「小豆ごはん（小正月）」といった、正月行事にちなんだ料理をたくさん紹介していきます。小正月には、「小豆がゆ」を食べて、1年の無病息災を願う習わしがあります。年末年始のごちそうで疲れた胃腸を休めるのにもぴったりの行事食です。

 **1月24日~30日は、全国学校給食週間です!** 

日本の学校給食は、明治22年にはじまりましたが、戦争による食糧不足で中断されていました。戦後、外国からの援助により、昭和21年12月24日に再び給食が始まったことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みに入ってしまうため、1か月後の1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

★全国学校給食週間の給食紹介★

〇27日 大正時代の給食「五色ご飯・すいとん汁」

「五色ご飯」と「すいとん汁」は、大正時代の給食でよく出ていた組み合わせだそうです。給食では、栄養を補うために、主菜・副菜・果物・牛乳も組み合わせます。様々な料理をお腹いっぱい食べられる時代に感謝していただきましょう。



〇28日 昭和の給食「くじらの竜田揚げ」

昔、「クジラ肉」は多く獲れて安価な食材だったことから、給食の定番食材の一つでした。その後、鯨が絶滅危惧種となり、捕鯨が制限されました。給食で使用するクジラ肉は調査捕鯨によるもので、かつ絶滅の危機にない種類の鯨になっています。



〇29日 昭和の給食「コッペパン・コロッケ・シチュー」

戦争によって学校給食は中止されてしまいましたが、戦後の1946年、アメリカから食料の支援を受けて、給食が再開されました。支援物資が小麦だったことから、給食の主食は【コッペパン】となり、1976年に米飯給食が導入されるまで、ほぼ毎日出てたそうです。



〇30日 東京都の郷土料理

海苔の佃煮ご飯…佃煮は、中央区佃島が発祥です。
柳川煮…江戸時代に生まれた歴史ある郷土料理です。
塩ちゃんこ汁…「ちゃんこ」は、両国の力士部屋で食べられている料理の総称です。
フルーツあんみつ…【あんみつ】は、昭和5年に銀座にある喫茶店で生まれました。

