

1月給食だより

都立小山台高等学校
03-3714-8155



あけましておめでとらございます

あたら ねん はじ こし ちから あ あんしん
新しい1年が始まりました。今年も力を合わせて、安心・
安全でおいしい給食作りに取り組んでいきますので、どうぞ
よろしくお願いいたします。

1月は正月をはじめ、7日の七草や、24日～30日
の「全国学校給食週間」などの行事があります。これら
の行事にちなんだ給食が登場しますので、楽しみにして
いてください。

申



全国学校給食週間

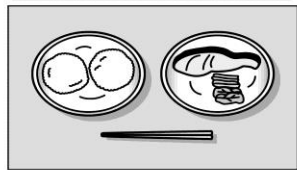
1月24日～30日

明治22年、山形県の小学校で家が貧しくお弁当を持ってくるのできない子ども
たちへ昼食を出したのが、学校給食の始まりとされています。その後、学校給食の取り
組は全国へと広がりましたが、昭和16年に太平洋戦争が起り、徐々に食料不足とな
り実施することができなくなっていきました。

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、学校給食の必要性が叫ばれるようになり、アメリカ
の民間団体（ララ）から贈られた物資で給食を再開することになりました。昭和21年12月24日、東京、神奈川、
千葉の三都県の学校で試験的に学校給食を再開することになり、給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日
を「学校給食感謝の日」とし、冬休みと重なるため、1か月後の1月24日～30日が「全国学校給食週間」となりました。

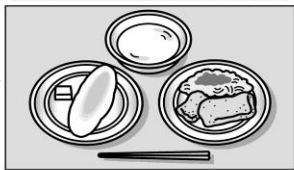
給食の移り変わり

◆明治22年



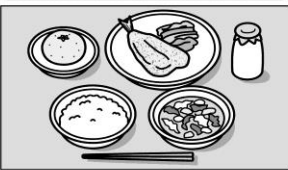
お寺の中に開校された私立忠愛小学校
で、お寺の僧侶が給食を作っていました。
の献立の一例。米飯と野菜や魚のおか
ずが中心でした。

◆戦後（昭和25年ごろ）



パン・ミルク・おかずが基本で、外国など
から贈られた支援物資の脱脂粉乳や小
麦などを使って作られました。

◆現在



郷土食や行事食を取り入れるなど、バラ
エティー豊かです。また、バランスの良
い食事のお手本となるよう、「教材」とし
ての役割も担っています。

1月の行事食

1年の始まりをお祝いする正月をはじめ、1月には、
さまざまな行事食があります。健康で長生きできるよう
に願いを込めたり、1年間病気をせずに無事に過ごせる
よう縁起をかついだりと、どれも意味があるものです。



おせち料理



3月3日(桃の節句)や5月5日(端午の節句)のように、季節の節目となる日を「節句」と
いい、昔はこの日に食べる料理を「お節」とよんでいました。現在では正月料理
のことをいいます。正月の間は料理をしなくてもいいように、保存がきき、お祝いの
意味がある料理をお重に詰めます。料理や詰め方は、地域や家庭によって異なります。

〈おせち料理に込められた意味や願い〉

- ◆きんとん……財産に恵まれるように
- ◆黒豆……マメ（健康）に暮らせるように
- ◆昆布巻き……「よろこぶ」の語呂合わせ
- ◆田作り……豊作になるように
- ◆エビ……長生きするように
- ◆数の子……子宝に恵まれるように



お雑煮



地域や家庭によって具材や味つけ、もちの形など、実にさ
まざまです。関東地方や東北地方では四角い切りもちを入れ
る所が多く、関西地方や九州地方では丸もちを入れる所が多
いようです。香川県では「あんもち雑煮」といって、あんこ
の入ったもちを白みそ仕立ての汁に入れます。



七草がゆ



春の七草「せり、なすな、
ごぎょう、はこべら、ほと
けのぎ、すずな、すずしろ」
を入れたおかゆを食べて、
正月のごちそうで疲れた
胃腸をいたわり、新しい
年の無病息災を祈ります。

鏡開き



昔は、お供えの鏡もちには神様
の力が宿ると考えられていて、硬
くなった鏡もちを木槌などで叩い
て割り、それを食べることで、新
しい生命をいただくことができ
ると信じられていました。「割る」
という言葉は縁起が悪いので、縁
起の良い「開く」が使われます。

小正月



邪気や厄をはらうといわれ
る小豆を入れたおかゆを食べ
て、1年間の無病息災を祈り
ます。青森県では「けの汁」
という、冬にとれる根菜や保
存食の山菜、しみ豆腐などを
入れた汁物を食べます。

二十日正月



正月のお祝いの行事がすべて
終了する日。お供えしていたも
のをすべて下げ、食べつくす地
域もあります。