

給食だより 1月

令和8年1月8日

港区立青山中学校

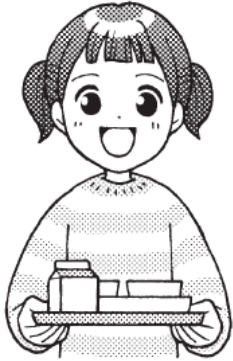
校長 佐々木希久子

栄養士 森 祐子



2026年になりました。今年もよろしくお祈いします。今年、午年です。馬が走る姿は、力強さだけでなく、美しさも感じられます。今年の1年は、馬のように、その両方を兼ね備えていく1年にしてください。給食では、1月には、全国学校給食週間があります。今年もテーマを決めて、給食を作っていきたいと思ひます。楽しみにしてていください。

1月24日～30日は全国学校給食週間



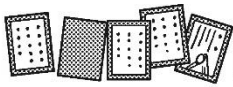
日本の学校給食は、明治22年に始まりましたが、戦争で一時中断されます。戦後、昭和21年12月24日に給食が再開されたことを記念し、冬休みと重ならないように、1か月後の1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」と定めています。

学校給食は、子どもたちが正しい食の知識と望ましい食習慣を身につける上で重要な役割があります。

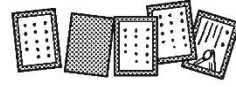


※今年の学校給食週間では、青山中学校では、いろいろな地域の味噌を使って、味噌汁を作ります。それぞれの地域の味噌に、どのような味のちがいがあるか味わって下さい。

- ◆1月26日(月) 北海道産無添加味噌(石狩汁・北海道)
- ◆1月27日(火) 江戸甘味噌(江戸甘みその味噌汁・東京)
- ◆1月29日(木) 仙台味噌(仙台味噌の味噌汁・宮城県)
- ◆1月30日(金) 赤だし味噌のなめこ汁・愛知県



1月の行事食・郷土料理



8日(木) お正月の献立

お正月には、欠かせないお雑煮は、地域によって、味付けやおもちの形も様々です。給食では、白玉を使って作ります。

9日(金) 七草の献立

1月7日には七草がゆを食べる習慣があります。給食では、七草のひとつのすすしろ(大根)を使った、ご飯を作ります。

13日(火) 鏡開きの献立

1月11日は鏡開きです。年神様にお供えしたおもちをお汁粉やお雑煮にして食べて、1年の無病息災を願います。

15日(木) 和食の日

毎月1回の和食の日の給食では、「一汁三菜」に特化した給食を提供します。さわらは、大きくなると名前が変わる、出世魚で、おめでたい日によく登場する魚です。

19日(月) 世界の料理の日：韓国

タッカルビの「タッ」は、鶏、「カルビ」は、あばら骨という意味です。チーズを入れて作ります。

22日(木) カレーの日

1982年学校給食35周年を記念して、全国の小中学校で一斉にカレーをだしたそうです。これを記念して、1月22日は、カレーの日となりました。