



令和 8 年 1 月 8 日

羽咋市学校給食共同調理場



新年あけましておめでとうございます。

今年度も残すところ、あと3か月となりました。引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、魅力ある給食づくりに努めていきたいと思います。

本年もどうぞよろしくお願いいたします。

2026年 令和8年



給食は、明治22年、山形県鶴岡市で初めて実施され、全国各地に広がりました。第二次世界大戦が終わった後、食料の不足で、日本の子どもたちは空腹と飢えに苦しんでいました。そんな子どもたちを助けようと、世界中の国々から粉ミルクや缶詰などが贈られ、学校給食が再開されました。『全国学校給食週間』は、世界中の人々の温かい心に感謝し、学校給食が再開されたことを記念して定められたのです。



学校給食の移り変わりを見てみよう！

明治22年	戦後(昭和20~30年代)	現在
 私立忠愛小学校で提供されたといわれる給食。	 支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。	 地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。



時代の流れと共に変化し続ける学校給食ですが、いつの時代も子どもたちを大切に思う気持ちがつまっています。感謝の気持ちでおいしくいただきましょう。

＊昔の給食について調べたり、おうちの方の給食の思い出を聞いてみましょう。



給食週間中は、給食の歴史給食や地域の特産物、郷土料理が登場します！！

*26日：石川県の伝統発酵食品 輪島市に伝わる伝統魚醤！ 「いしる」 	*27日：給食の人気メニュー 揚げパンを考えたのは給食の調理員さんだった！ 	*28日：学校給食のはじまり 最初の給食「おにぎり・塩鮭・漬物」をイメージ！
*29日：能登伝統野菜① 食べると幸せの芽が出てくる!?「神子原くわい」 	★29日には羽咋市の自然栽培米も登場！	*30日：能登伝統野菜② 能登の人々の健康を支えてきた冬の青菜！「中島菜」



今月の
羽咋もん

羽咋市でとれた

米(コシヒカリ) 自然栽培米 さつまいも チンゲン菜 大根

神子原くわい ねぎ

を使っています

