



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ひいたします。

2026年  
令和8年



## 1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

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される給食。	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	*27日：給食の人気メニュー	*28日：学校給食のはじまり
輪島市に伝わる伝統魚醤！ 「いしる」 	揚げパンを考えたのは 給食の調理員さんだった！ 	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	 ★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
食べると幸せの芽が 出てくる!?「神子原くわい」 		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

