



七尾市立小丸山小学校
令和8年1月号

新しい年を迎えるました。楽しい冬休みをすごせましたか？2026年も良い年にしたいですね。まだまだ寒い時期が続きます。よく食べ、よく体を動かして、夜はしっかり休みましょう。健やかな体と心で新しい年を健康で元気にすごしましょう。

1月の給食目標 「給食について考えよう」

1月24日から30日までの1週間は

「全国学校給食週間」です。

学校給食は、戦後の昭和21年に再開されました。当時は戦争の影響で食べ物が不足し、子どもたちの栄養補給がまでは大切な給食の役割でした。現在では、栄養や健康、食べ物についての正しい知識を得ること、マナーを学ぶこと、さらに日本の食文化を継承することも大切にされています。給食の歴史をふり返り、みんなの健康を守り、心を豊かにする学校給食の役割をあらためて考えてみる1週間にしましょう。

全国学校給食週間

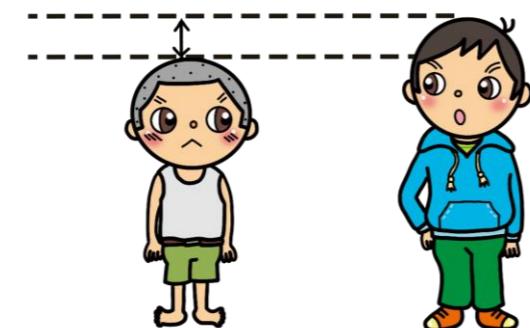
昭和20(1945)年、戦争が終わったばかりの日本では食料が不足し、栄養不足の子どもたちがたくさんいました。給食も戦争で中断されたままでした。



この日本の様子を見て、外国から食べ物の援助がたくさん送られてきました。こうして昭和21(1946)年12月24日、学校給食がふたたび始まりました。



そのころの小学6年生の体は、今の小学4年生くらいの大きさだったといいます。



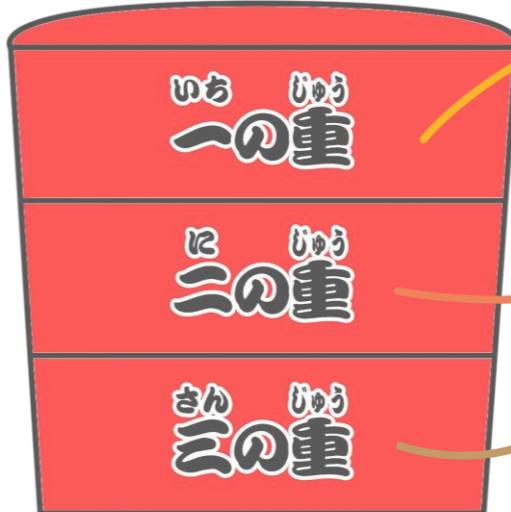
12月24日は学校が冬休みなので、1ヶ月遅らせた1月24日から「全国学校給食週間」が行われます。給食に感謝し、その意義と役割を再確認する1週間です。



「おせち」とは、もともと季節の変わり目の節日(せちにち)に食べた料理ですが、今はお正月に食べるお祝いの料理をさします。それぞれの料理には、新しい年がよい年となるよう、さまざまな願いが込められています。

おせちマンション だれがどこに住んでいる？

おせち料理には込められた願いがあります。



数の子 (子孫繁栄)、黒豆 (健康)、田作り (豊作)、たたきごぼう (吉兆)、昆布巻き (よろこぶ)、伊達巻き (教養)、くりきんとん (金運)、かまぼこ (祝い)

酢の物、焼き物

紅白なます (平和)、えび (長寿)、たい (めでたい)、ぶり (出世)

さといも・八つ頭 (子宝)、れんこん (明るい見通し)、くわい (芽が出る)

おせちの重箱の詰め方には地域や家庭でさまざまです。段も5段、または4段が正式ともいわれますが、ここでは現在一般的な3段のおせちについて典型例を示しました。

給食を通して考えよう！

私たちが住む能登のこと



「全国学校給食週間」にちなんで、「七尾市の中学生が考案した献立」や能登の食材や郷土料理が給食に登場します。給食を通して、私たちが住む能登のことや食文化を考えてみましょう。

1月27日 (火)

中学生学校給食献立コンクール 最優秀献立

桜えびのコンソメピラフ おからコロッケ さつぱりゆずぽんサラダ 冬のビタミンたっぷりシチュー かぼちゃプリン 牛乳



七尾東部中学校1年生生徒が考えた「冬が旬のおいしい食材を使用した献立」です。能登白ねぎなどの能登野菜をたくさん使用しています。また、成長期に大切な栄養素『カルシウム』のことも考えた献立になっています。

1月28日 (水)

七尾市の郷土料理「七日炊きごぼう」

「七日炊きごぼう」は、七尾市の郷土料理です。沢野ごぼうをぶつ切りにし、あわせみそでコトコト炊きます。もともとは七日間炊いていましたが、最近は気候が暖かくなつたので、三日炊きにしているそうです。給食では朝にこからじっくり煮込んで作ります。

