

1月 給食だより



令和6年1月
津幡中学校長 泉 智一
栄養教諭 田路 優希

あけましておめでとうございます。新しい1年がスタートしました。正月に食べるおせち料理や雑煮などの行事食は、昔から食べ継がれていて、家庭や住んでいる地域によっていろいろな違いがあります。周りの友達や先生と話して比べてみましょう。

正月に食べるおせち料理

おせち料理には、もともと旧暦の季節のかわり目の「節日（せちにち）」に神様に供えて、それを家族で食べるものでした。本来は五節句（正月やひな祭り、端午の節句、七夕など）の時のものですが、のちに正月の料理だけを指すようになりました。



おせち料理の意味や込められた願い

黒豆

「まめ」には丈夫を意味し、健康に暮らせるようにという願いが込められています。



数の子

にしんの卵はたくさん数があることから、子孫繁栄の願いが込められています。



田づくり

かたくちいわしを肥料として田畑にまいて豊作になったことから、五穀豊穡を願っています。



えび

えびのように腰が曲がるまで長生きできるようにという願いが込められています。



きんとん

「金団」と書き、財宝に見立てて、豊かな1年を願ったものと言われています。



こぶ巻き

よろ「こぶ」の言葉にかけた、縁起ものです。



1月24日～30日は
全国学校給食週間

学校給食の
始まりは？

学校給食の
役割は？



学校給食は、明治22年（1889年）、山形県の忠愛小学校で、家が貧しい子どもたちへ無償で昼食を出したのが始まりとされています。献立は塩さけ、おにぎり、漬物物といわれています。その後、全国各地に広まりました。

現在の学校給食は、栄養バランスのとれた食事、成長期にある子どもたちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。