

給食だより

1月

令和8年1月 No.9

みすぎしょうがっこう
美杉小学校

1月24日から30日は
「全国学校給食週間」

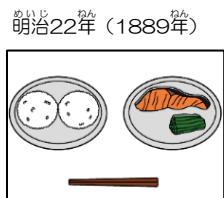


学校給食は、子どもたちが正しい知識や望ましい食習慣を身につけることができるようになるために考えて作られています。

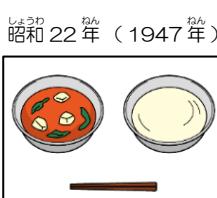
1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。この機会に、学校給食の大切さや役割について考えてみましょう。また、給食を食べられることに感謝して、『いただきます』や『ごちそうさま』のあいさつをしましょう。

学校給食の歴史をふりかえってみよう

給食は、明治22年（1887年）山形県鶴岡市の市立忠愛小学校で、貧しい子どもたちのために出されたのがはじまりです。その後、全国に学校給食が広まりました。しかし、戦争がはじまり給食は作られなくなってしまいます。戦争が終わると、さまざまな国に助けられ、昭和21年（1946年）12月24日から再び学校給食がはじめました。このことを記念して、「学校給食記念日」「全国学校給食週間」が作されました。現在では、1月24日が「学校給食記念日」、1月24日から一週間が「全国学校給食週間」とされています。



塩ざけ 菜のつけ物
おにぎり



脱脂粉乳・トマトシチュー



コッペパン・脱脂粉乳
ポタージュスープ・コロッケ
せんぎ千切りキャベツ・マーガリン



ソフトめんのカレー・あんかけ
牛乳・あずき和え・くだもの
チーズ



現在の給食
栄養のバランスがよく、
地域や季節の食材が豊富で、
食に関する知識が学べます。

- 1月の地産地消の日
- 減量ロールパン
 - 牛乳
 - あおさのクリームスパゲッティ
 - 小松菜と切干大根のサラダ
 - りんご

1月20日（火）

あおさと小松菜
が地産品です

全国学校給食週間中にも、
たくさんの津市や三重県の食べ物が
登場するよ！



1月の献立から給食レシピの紹介

【松風焼き】

| (材料) | (4人分) | (材料) | (4人分) |
|-------|-------|-------|-------|
| ・鶏ひき肉 | 200g | ・おから | 40g |
| ・酒 | 小さじ1 | ・いりごま | 5g |
| ・しょうが | 5g | | |
| ・赤みそ | 20g | | |
| ・さとう | 小さじ1 | | |
| ・玉ねぎ | 1/2こ | | |

【作り方】

- しょうが、玉ねぎはみじん切りにする。
- とり鶏ひき肉に酒をふっておく。
- ②にしょうが、赤みそ、さとう、玉ねぎ、おからを入れ、よく混ぜる。
- 鉄板の上にクッキングシートをしき、③をおよそ1.5センチにのばして、ごまをふる。
- オーブンで焼き、四角に切り分ける。