

1月 給食だより



藤岡市学校給食センター

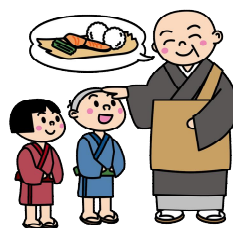
令和8年1月1日

明けましておめでとうございます。新しい年を迎え、気持ちもあらたに3学期のスタートです。今年も児童生徒のみなさんが毎日元気に過ごせるよう、安心安全な給食を作ります。まだまだ気温の低い日が続きますが、体調に気をつけ、充実した学校生活を送りましょう。

今月の給食目標 『 感謝の心をもって食べよう 』



学校給食は、明治22(1889)年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちに食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。その後、戦争による食糧不足で中止せざるを得なくなりました。

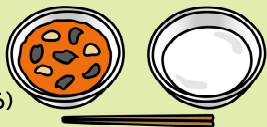


支援物資による学校給食の再開

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21(1946)年12月24日にLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。



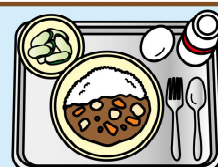
ミルク
トマトシチュー
(昭和22年ごろ)



コッペパン・ミルク
クジラの竜田揚げ
せん切りキャベツ
(昭和25～30年ごろ)



カレーライス
牛乳・塩もみ
ゆで卵
(昭和51年ごろ)



1月の給食の紹介

図書コラボ献立

「きょうのお弁当うなんだろな」
きしだえりこ：作 やまわきゆりこ：絵
(A献立：28日 B献立：14日)

たくさんの動物たちがお弁当をわくわくしながら開けていくお話です。猫のお弁当に入っていた「いわし」を使い、給食ではかば焼きを作ります。

味めぐり ～ポルトガル～

(A献立：15日 B献立：27日)

ポルトガルは海に面しているため魚介類を使った料理が多く、特に塩蔵した干シタラは頻りに食べられています。また、缶詰の加工品も多く様々な料理に使用されます。本場ではケールを使って作られるスープを給食ではキャベツを使用して作ります。

防災×教育～アルファ化米の給食提供～ (A献立：16日)

藤岡市では、近年、激甚化・頻発化している災害に備え、各種訓練を通じ防災力強化に取り組んでいます。この度、藤岡市地域安全課主導のもと、市の防災備蓄品であるアルファ化米を児童生徒が自ら作り、給食として実際に食べることで、非常時の対応や備えを学び、防災への意識向上を図ります。

今年度は、阪神・淡路大震災が発生した日(1月17日)に一番近い平日に、来年度からは防災の日(9月1日)付近での実施を予定しています。

