

おいしんぼう1月号

令和8年1月
国富町立学校給食共同調理場



新年を迎え、気持ちも新たに3学期が始まります。冬休み中に生活リズムが乱れてしまった人はいませんか？寒くて起きるのがつらい季節ですが、「早寝早起き朝ごはん」の生活リズムを整え、元気に過ごしましょう。1月は全国学校給食週間があります。

こんげつ
今月のテーマ「全国学校給食週間～給食の歴史～」

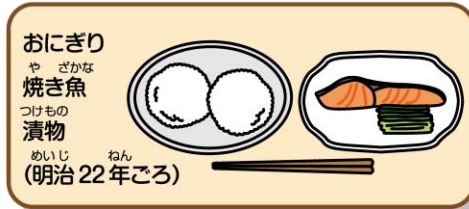


1/24～1/30は
「全国学校給食週間」です

にほんの学校給食のあゆみ

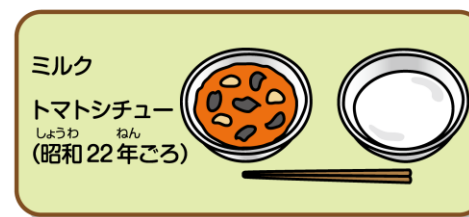
学校給食の始まり

明治22(1889)年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ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。大正12(1923)年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食に国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。



支援物資による学校給食の再開

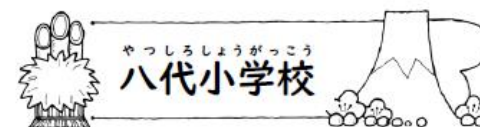
戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21(1946)年12月24日にLARA(アジア救援会)から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。



出典: 学校給食 2025年12月号(全国学校給食協会)

～保護者のみなさまへのお願い～

令和8年2月2日(月)は、各ご家庭から「ご飯」をご持参くださいますようお願い致します。詳細に関しましては、調理場から配付する「令和8年2月2日(月)のご飯持参について」のプリントをご確認ください。ご理解とご協力の程、お願い申し上げます。



八代小学校

毎日の給食を、とても楽しみにしています。おいしい給食を食べて、充実した学校生活を過ごしています。
給食センターのみなさん、いつもありがとうございます。

《1年生の給食時間》
明るく元気いっぱい、何事にも一生懸命な1年生です。給食時間は、食育の授業で、栄養教諭の河野先生に教えていただいた食事のマナーを守りながら、感謝の気持ちをもって、きれいに食べようと、がんばっています。2学期から給食当番活動もがんばっています。



《保健給食委員会》
保健給食委員会は、5・6年生7名で活動しています。給食当番の身なりや爪のチェック、お盆や食缶などの受け渡しと片付け、栄養黒板の記入、ハンドソープの補充や台ふきの洗濯などを頑張っています。1月には、給食感謝集会の発表を行います。



給食レシピ紹介

～キムチーズ肉じゃが～

<材料 4人分> (☆調味料は目安量です)

豚もも肉スライス・・・200g
じゃがいも……………中2個
玉ねぎ……………中1個と1/2個
にんじん……………1/2本
しいたけ……………4個
枝豆(むき身)……………40g
○ サラダ油……………小さじ1
○ 水……………300ml
★ こいくちしょうゆ……………大さじ2
★ 砂糖……………大さじ2
★ みりん……………小さじ1
★ 酒……………小さじ1
白菜キムチ……………80g
ピザ用チーズ……………20g

人気メニューの「キムチーズ肉じゃが」今年度も掲載します!

<作り方>

- ① 材料を切る。じゃがいも(角切り) 玉ねぎ(くし切り)にんじん(いちょう切り) しいたけ(スライス)
- ② 鍋に油を熱し、豚肉を炒める。
- ③ 肉に火が通ったら、玉ねぎ、にんじん、じゃがいもの順番で炒める。
- ④ 玉ねぎに火が通ったら、水を入れ、しいたけも加えて煮込む。
- ⑤ じゃがいも、にんじんがやわらかくなったら、★の調味料を入れる。
- ⑥ 青豆、白菜キムチ、チーズを入れて、味をしみこませたら完成です!