

1月 給食だより



令和6年1月
西都市学校給食センター

1/24~1/30全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷

学校給食の起源は、明治22（1889）年にさかのぼります。山形県の大督寺（だいとくじ）というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を無料で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。

戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカのLARA（ララ：アジア救援公認団体）から贈られた物資を使い、昭和22（1947）年1月に給食が再開しました。



給食用物資贈呈式 昭和21（1946）年12月24日に物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25年（1950）年度からは1月24日～30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

全国学校給食感謝週間に合わせて、給食センターにも学校からたくさんお手紙が届きます。子どもたちの「ありがとう」の気持ちは、給食を作る上で、大きな励みとなっています。

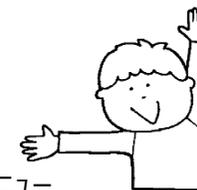
春の七草



※ 給食では1月10日（水）に大根葉ごはんを提供します。

<1月の給食紹介>

- 10日（水）「具雑煮、紅白なます」※ お正月メニュー
 - 11日（木）「ひむかなポリタン」※ 西都の日（千切大根）
 - 18日（木）「穂北中のリクエスト献立」
 - 22日（月）「チキンカレー & ヒレカツ」※ 私立高校入試応援メニュー
 - 26日（金）「すいとん汁」※ 給食感謝週間献立
（南九州の郷土菓子である『ねったぼ』も提供します。）
- ※ リクエスト献立には入りきらなかった穂北中3年生からのリクエストもいくつか登場するので、1月の給食も楽しみにしてくださいね♪



【おせち料理】

みなさんのお家では、おせち料理を作りますか？昔は冷蔵庫がなかったので、味付けや調理方法を工夫して日持ちする料理を作り、お正月の間に食べていました。今回は、おせち料理に込められた願いをご紹介します。

数の子

子どもが多く生まれますように、子孫繁栄を願う。

海老

長いひげや曲がった腰は長生きをした人間の象徴といえ、長寿を願う。

田作り（ごまめ）

昔は田の肥料にいわしを使っていたことから、豊作を願う。

たたきごぼう

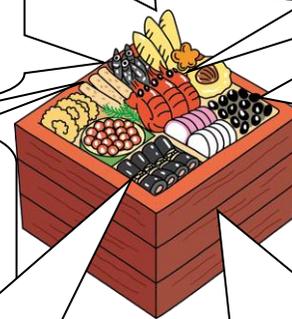
ごぼうは地中にまっすぐ根を張ることから、家の基礎が堅いことを願う。

黒豆

黒には魔除けの力があるとされ、マメに働けるように願う。

紅白かまぼこ

紅はめでたさと喜びを、白は神聖を表し、かまぼこの形が初日の出の形に似ていることから、おめでたい象徴である。



昆布

「喜ぶ」に通じる。「ひろめ」とも呼ばれるので、名や運が広まることを願う。

来年（令和6年）もおいしい給食づくりに励みますので、どうぞよろしく願いいたします！