



# 1月給食だよ!

校長 工藤 哲士  
栄養士 笠原 沙紀  
猪瀬 成美

あたら 新しい年を迎えました。みなさんは、どんな冬休みをすごしましたか？

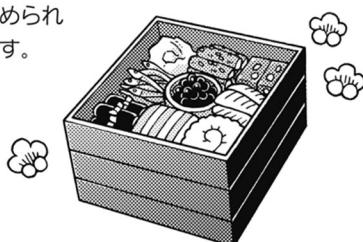
1月はお正月や、人日の節句、小正月など年中行事がたくさんあります。昔から地域や家庭で受け継がれてきた年中行事には、その時にしか食べない特別な料理、行事食があります。どんな料理があるか、ぜひ自分で調べてみましょう。また、1月24日から30日までは、「全国学校給食週間」です。いつも食べている給食の歴史を知ったり、おうちの人や友達と、給食についてお話をしたりしてみましょう。

3学期もしっかり給食を食べて元気に過ごしましょう！！

正月 1月1日

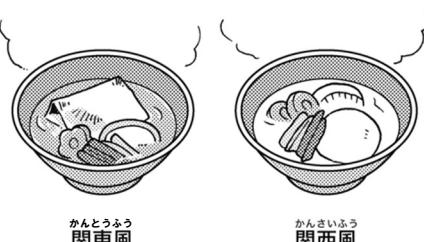
## おせち料理

おせち料理は、もともと季節の変わり目「節句」に年神様に供えるものでしたが、のちに正月料理だけが指すようになりました。田づくり（五穀豊穣）、黒豆（まめに暮らせる）などの願いが込められています。



## 雑煮

一般的に東日本は角もち、西日本は丸もちを入れるといわれますが、地域や家庭によっても、材料やもちの形、だしや調味料が異なります。



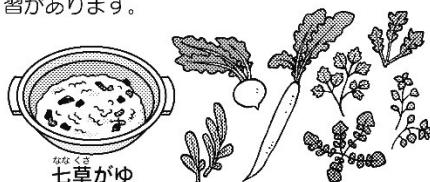
今年は午年  
よくかんで食べよう！

馬は干し草を食べるのに、人間の何倍もたくさんかんでいます。わたしたちも見習って、食事の時は一口30回を目安に、よくかみましょう。



人日の節句 1月7日

この日の朝に、「せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ」の入った七草がゆを食べ、無病息災を祈ります。古来から、早春の野山で若菜を摘んで食べる風習があります。



小正月 1月15日

この日は、もちを小さく丸めて木の枝に刺した「もち花」や「まゆ玉」を飾ります。また、左義長（どんど焼き）の火で、門松やしめ縄などの正月飾りを燃やします。この火でもちを焼いたり、小豆がゆを食べたりします。



1月の給食は、お正月や、七草がゆ、小正月にちなんだ料理を出します！また、全国学校給食週間に、昔の給食にちなんだメニュー、外国の料理、東京都の郷土料理や特産品を使ったメニューを出します。お楽しみに！

1月24日～30日は全国学校給食週間



日本の学校給食は、明治22年に始まりましたが、戦争で一時中断されます。戦後、昭和21年12月24日に給食が再開されたことを記念し、冬休みと重ならないように、1か月後の1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」と定めています。

学校給食は、子どもたちが正しい食の知識と望ましい食習慣を身につける上で重要な役割があります。

