

1月給食だより

越前市味真野小学校

あけましておめでとう

冬休みが終わり、新しい年が始まりました。今の学年で過ごすのも残りわずかですね。「1月は行く、2月は逃げる、3月は去る」というように、この3か月はいつも以上に時間が過ぎるのを早く感じる時期です。食事をしっかりとって、健康第一に過ごしてほしいと思います。

さて、1月には、これから始める1年を無事に過ごせるようにと願いを込めた、行事や行事食がたくさんあります。日本や地域、家庭に伝わる食文化を大切に受け継いでいきたいですね。



おせち料理



お雑煮



七草がゆ



鏡開き

(1/11)

おしるこ

小正月 (1/15)



あずきがゆ

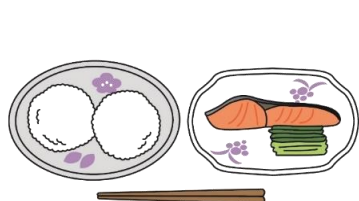


お年玉は、もともとお金ではなく、「もち」でした。「歳神様」という新年の神様からの贈り物として、お供えのもちを子どもに分け与えたことから始まった習慣です。



昔の給食

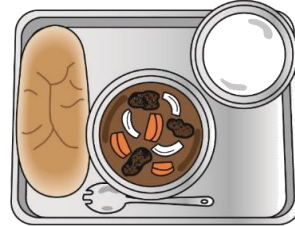
明治22年、山形県の小学校で始まったとされる学校給食。戦争によって中止されながらも、さまざまな歴史をたどり、現在まで続いています。当時の代表的な献立を例に学校給食の歴史を紹介します。お家の人の思い出に残っている給食は何があるか、ぜひ話をしてみてくださいね。



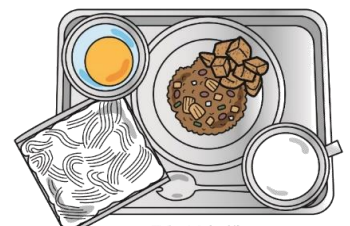
明治22年・日本初の給食



昭和20年代
コンビーフと野菜のスープ



昭和30年代
コッペパン・カレーチュー



昭和40年代
ソフトめん・ミートソース・フライポテト・桃缶

山形県の忠愛小学校で学校で弁当を持ってこれない子どものために食事を提供したのが学校給食の始まりとされる。

昭和20年に戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するため、支援物資による学校給食が全国で開始される。

アメリカから寄贈された小麦粉で「パン・ミルク・おかず」の完全給食が実施される。

昭和38年に「ソフト麺」が登場。昭和39年～43年ごろ脱脂粉乳から牛乳へと切り替わる。

やってみよう!

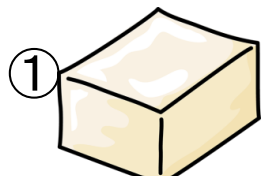
食育チャレンジ

作る力・調理する力

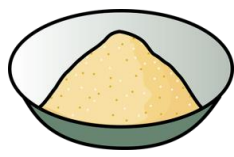
すがたをかえる食ひん

つぎのかこう品は、何から作られているでしょうか。原料になる食品を書きましょう。

さかなは、「すりみ」になって、いろいろな食べものにへんしんすることがあります。



とうふ



きなこ



かまぼこ



ちくわ



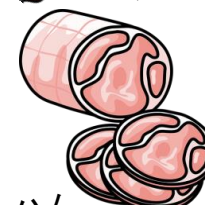
ウイン



ベーコン







ハム