

# 1月給食だより



令和6年12月25日  
練馬区立豊第二小学校  
校長 坪倉 一雄  
栄養士 外岡 美子

2学期が終わりいよいよ冬休みに入ります。冬休みには、おじいちゃんやおばあちゃんのお家に行ったり、家族が帰ってきたりして、普段よりもにぎやかに食事をする場面が多くなります。子どもたちにとって、家族や親しい人と一緒にご飯を食べることはより一層ご飯をおいしくさせますし、一緒に食材の買い出しをしたり準備をしたりする時間も楽しい経験となるでしょう。またこの時期はおもちやおせち料理などの準備をされるお家もあるのではないのでしょうか。大人も子どもも一緒に準備をして一緒に食べる事で、年末年始の食事にこめられた家族の健康や幸せの願いも、子どもたちに伝わっていくとよいと思います。



## 年末年始の食風景



### 年末

としこ そば  
年越し蕎麦



そばのように細く長く生きられるように長寿を願って食べます。



昔は鏡に神様が宿ると考えられていました。その鏡の形に似せて、丸く平らに作ったもちを重ねたのが鏡もちです。

おせちりょうり  
御節料理



縁起の良い食材を使って、冷めてもおいしく保存のきくように作ってあります。

そうに  
お雑煮



地域や家庭によって内容は様々で、東は四角いもち、西は丸いもちを使う所が多いです。

### 正月(1/1~)

### 七草(1/7)

ななくさがゆ  
七草粥



七種類の若菜(せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すすな、すすしろ)を入れたおかゆを食べ、無病息災を願います。

### 鏡開き(1/11)

かがみびら  
鏡開き



神様にお供えていた鏡餅を下げ小さく割り、お汁粉などに入れて食べます。

### 小正月(1/15)

こしょうがつ  
小正月



小豆の赤い色には、邪気を払う力があると信じられており、おかゆにして食べます。

## 1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷



学校給食の期限は明治22(1889)年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。

昭和 22 年ごろの給食

トマトシチュー・ミルク

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

昭和 25 年ごろの給食

コッペパン・ミルク・カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

昭和 40 年代ごろの給食

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

昭和 50 年代ごろの給食

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

- 3学期は初日より給食があります。給食当番は白衣やマスクを忘れずに持ってきてましょう。
- 年明けより、令和7年度に向けてのアレルギー疾患問診表の配布や面談等を予定しております。給食や校外学習等でアレルギー対応をご希望される場合は、書類の提出や学校での面談が必要となりますので、よろしく願いいたします。