



1月給食だより

令和7年度1月号
練馬区立上石神井北小学校
校長 濱中 一
栄養士 伊藤 さおり



「早寝早起き朝ごはん」シンボルマーク

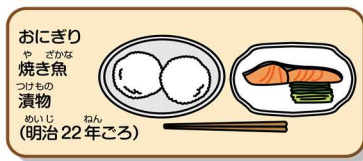
冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。昔から「一月住める二月逃げる三月去る」といわれたように、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行していますので、体調管理にはより一層気を付けて、1日1日を大切に過ごしてほしいと思います。

1月24日から30日までは全国学校給食週間です。学校給食の意義や役割についての理解と関心を深め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に行われています。

学校給食の始まり



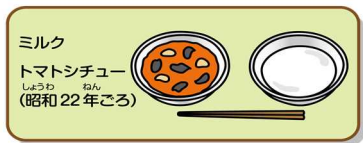
明治22(1889)年、山形県の私立忠愛小學校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大誓寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12(1923)年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。



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(アジア救済公認団体)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」とすることにしました。



バラエティー豊かな献立内容に



昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯(ご飯)が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していきました。



このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、「子どもたちが飢えることなく、おいしく食べて、健康やかに成長できるように」といった願いが込められています。現代では、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるように、学校給食は「教材」としての役割も担っています。



こんげつ ぎょうじきゅうしょく ～今月の行事給食～



このか きん
9日(金)

ななくさ りょうり
七草・おせち料理

3学期最初の給食は、おせち料理のなます、おめでたい出世魚のぶりの照焼、七草がゆに使われる、せり、すすな(かぶ)、すすしろ(大根)、を使った汁を作ります。

にち すい
21日(水)

ねり まく いっせい きゅうしょく
練馬区一斉給食 ～ねぎ～

練馬区の畑で収穫された、とれたてのねぎをたっぷり使って、ねぎ塩豚丼を作ります。冬のねぎの甘みを味わってもらいます。



1/24～1/30は
「全国学校給食週間」です

にち げつ
26日(月)

せかい りょうり
世界の料理 ～インド～

「サモサ」は、インドや南アジアで食べられている、じゃがいもや野菜にスパイスを加え、小麦粉の皮で三角形に包んで油で揚げる料理です。インドでは豆もよく食べられます。サラダにしてゆでたての豆を味わいます。

にち か
27日(火)

めいじ きゅうしょく
明治の給食

おにぎりや焼魚と漬物という献立が、明治時代に始まった給食だといわれています。当時の給食に近い献立にしました。

にち すい
28日(水)

しょうわ きゅうしょく
昭和の給食

昭和の給食によく出ていたくじら竜田揚げを作ります。くじらは当時は貴重なたんばく源で、子供たちにも人気のメニューでした。

にち もく
29日(木)

きょうとりょうり こうちけん
郷土料理 ～高知県～

ぐる煮は高知県の郷土料理です。「ぐる」は土佐弁(高知県の方言)で「一緒」「仲間」といった意味を持ちます。根菜類や鶏肉などを角切りにして一緒に煮た家庭料理です。高知県でよく食べられている、かつおと生姜を入れたご飯と一緒にいただきます。