

1月 給食だより

令和5年12月
編集発行
守口市教育委員会
守口市学校給食協会

冬休みが終わると、3学期が始まります。3学期はインフルエンザやノロウイルスが流行する季節のため、早寝早起きを心がけ、食事をしっかりと、健康第一に過ごしましょう。

さて、1月には、これから始まる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。

<p>1日~ 正月</p> <p>おせち料理 ・お雑煮</p>  <p>縁起の良い食べ物が使われます。</p>	<p>7日 人日の節句</p> <p>七草入りのおかゆを 七草がゆ 食べ、無病息災を願います。</p> 
<p>11日 鏡開き</p> <p>お汁粉</p>  <p>鏡餅を小さく割り、お汁粉などに入れて食べます。</p>	<p>15日 小正月</p> <p>あずきがゆ</p>  <p>あずきの赤い色には、悪いものを追い払う力があると信じられています。</p>

1月24日~30日は、**全国学校給食週間!**

日本の学校給食の歴史は、明治22(1889)年に山形県にある小学校で、弁当を持ってこれない子どもたちへ昼食を無料で提供したのが始まりとされています。

その後、各地で給食が実施されるようになりますが、戦争などの影響で中断されてしまいました。そして戦後、支援物資による給食再開を記念して設けられたのが、1月24日~30日の「全国学校給食週間」です。

昭和29(1954)年には、「学校給食法」が公布され、学校給食は教育活動として実施されることになりました。

☆給食では、この週に玄米や春菊、しろ菜など、大阪産の食材を使用する予定です。

本年度の給食テーマは、「ご当地料理・食材」です。
今月のご当地料理は、「治部煮風」です。

- ◎治部煮は、江戸時代から伝わり、広く親しまれている石川県金沢市の郷土料理です。
- ◎かも肉やとり肉に小麦粉をまぶし、すだれふや季節の野菜と合わせて煮る、こくのある煮ものです。
- ◎1月19日の給食では、とり肉やくるまふ、野菜、しいたけなどを煮た「治部煮風」が登場します。



1月10日の給食は、「ごはん・ぞう煮・黒豆・たづくり」の正月献立です。

