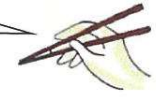




スプーンとフォークと箸は必要なものを給食室で準備しています。



| げつようび | | かようび | | すいようび | | もくようび | | きんようび | | | | | | |
|--|---|--|--|---|---|--|---|---|---|---|---|--|---|---------------------------------------|
| あけましておめでとうございます | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | 13 | | 18 | | 19 | | 20 | | | | | | |
| お正月おめでとう献立 | | 七草・小正月献立 | | 2日早い食育の日の献立・大分県郷土料理 | | 2日早い食育の日の献立・大分県郷土料理 | | 2日早い食育の日の献立・大分県郷土料理 | | | | | | |
| 626kcal 27.5g | | 678kcal 23.4g | | 576kcal 25.5g | | 673kcal 23.2g | | 651kcal 26.4g | | | | | | |
| ぎゅうにゅう ぶたももにく いか | にんじん きくらげ もやし はくさい こまつな ながねぎ たまねぎ きやべつ チンゲンサイ | ちゅうかめん ごまあぶら でんぶん さんおんとう しゅうまいのかわ | ぎゅうにゅう たら みそ | たまねぎ にんじん はくさい もやし だいこん かぶ ながねぎ かぶのは しょうが | ごめ おき こおぎ こめあぶら パンこ さんおんとう ごまあぶら さとう ごま | ぎゅうにゅう ちくわ きんときまめ あぶらあげ みそ | ごぼう エリンギ しょうが にんじん だいこん ながねぎ こまつな きやべつ | ごめ ごこくまい でんぶん ごめあぶら さんおんとう ごま さとう | ぎゅうにゅう メルルーサ とりももにく どうにゅう なまクリーム | しょうが ごぼう たまねぎ どうにゅう はくさい | パン でんぶん ごめあぶら さんおんとう マヨネーズ こおぎこ バター | ぎゅうにゅう かもにく かまぼこ たら えび どうふ | しょうが ながねぎ こまつな にんじん ごぼう きんかん | うどん ごめあぶら さんおんとう でんぶん |
| 23 | | 24 | | 25 | | 26 | | 27 | | | | | | |
| 熊本県郷土料理 | | 熊本県郷土料理 | | 青森県郷土料理 | | 岩手県郷土料理 | | 秋田県郷土料理 | | | | | | |
| 686kcal 23.5g | | 600kcal 18.9g | | 575kcal 22.3g | | 577kcal 22.5g | | 627kcal 23.5g | | | | | | |
| ぎゅうにゅう ぶたにく いか ぶたももにく | しょうが きくらげ たまねぎ にんじん はくさい ながねぎ もやし こまつな はやか | ごめ ごめあぶら でんぶん ごまあぶら ワンタンのかわ | ぎゅうにゅう たまご ぶたにく いか かまぼこ うずらのたまご | たかなづけ しょうが きやべつ きくらげ ねぎ みかん | ごめ ごめあぶら さとう ごま ラード はるさめ | ぎゅうにゅう あぶらあげ ほたて とりももにく | にんじん みつぼ ごぼう しめじ だいこん ながねぎ こまつな りんご だいこんば | ごめ さんおんとう おつゆせんべい ごめあぶら | ぎゅうにゅう だいず みそ こうやどうふ とりももにく どうふ たまご | きやいげん きやべつ もやし しょうが にんじん たまねぎ にんじん ほしいたけ こまつな えのきたけ はるか | うどん ごめあぶら さんおんとう ねりごま ごま でんぶん さとう | ぎゅうにゅう いとこんぶ あぶらあげ はたはた とりももにく | にんじん こまつな ごぼう まいたけ ながねぎ せり | ごめ ごめあぶら さんおんとう ごおぎ きりたんぼ |
| 30 | | 31 | | <h1 style="color: red;">給食週間</h1> <p>本年もよろしくお願いいたします。 年末年始は日本の伝統的な食文化にふれることのできるチャンスでもあります。 12日は「おめでとうごはん」「松風焼き」「紅白なます」「けんちん汁」でスタートします。 24日から全国的に「学校給食週間」です。学校給食の意義や役割等について理解をしていただく週間です。 志木小は1月を給食月間と位置づけ、17日の大分県の「ギョロッケ」をはじめとして、熊本県・青森県・岩手県・秋田県・高知県・和歌山県の郷土料理を出します。ご家庭でも食べることを見つめ直す機会にさせていただくと幸いです。 ★は、4~6年生は、井の日です。</p> <p>※材料などの都合でその日の献立が変更になる場合もあります。ご了承ください。</p> | | | | | | | | | | |
| 高知県郷土料理 | | 和歌山県郷土料理 | | | | | | | | | | | | |
| 643kcal 25.4g | | 630kcal 28g | | | | | | | | | | | | |
| ぎゅうにゅう しらす あおさ あぶらあげ ちりめんじゃこ ちくわ たまご | しそ ごぼう にんじん ほしいたけ だいこん どうもろこし | ごめ おき こんにやく さといも さとう ごおぎ でんぶん ごめあぶら | ぎゅうにゅう くら あぶらあげ みそ | しょうが にんにく きやべつ たくあん ごぼう こまつな にんじん だいこん ながねぎ はくさい | ごめ ごめあぶら おぎ でんぶん ごめあぶら さんおんとう さといも | | | | | | | | | |
| 表示の説明 | | 上のだんの数字 エネルギーkcal→ 下のだんの数字 たんぱく質g→ | | | | | | | | | | | | |
| おもにからだをつくるしよくひん | | おもにからだのちようしをどのえらるしよくひん | | | | | | | | おもにねつやちか | | | | |



給食だより

令和5(2023)年1月
志木市立志木小学校



新年あけましておめでとうございます

今年も給食の時間が楽しみで学びの時間になるよう工夫していきたいと思ひます。
ご協力の程、よろしくお願いいたします。



お正月料理の由来やいわれを伝えていきたい！

冬休み号でもお伝えしましたが、日本には四季折々の伝統的な行事や特別な日の行事の時に、いただく料理「行事食」があります。行事食は、自然の恵みに感謝し、人々によって守り継がれてきた食べ物や料理です。その行事食への思いを知り、理解することを通して、これからも大切に受け継いでいきたいですね。お正月は日本ならではの行事食がたくさんありますね。いくつかご紹介しします。



おせち料理・・・「神様にお供えをし、家族揃ってそのお下がりいただき神様の恩恵にあやかる料理」で、「めでたさを重ねる」という意味で縁起を担ぎ重箱に詰めて出されます。その神様は大きな音や火が苦手です。そのため、できるだけ音や火を出すことを慎むために、保存の効く料理を作る必要がありました。

七草粥・・・1月7日の朝に無病を祈って7種類の野菜を粥に入れていただきます。七草粥をいただくと邪気を払い、万病を防ぐと言われていす。お粥を出すのは大変なので、給食では、12日に「七草汁」を出します。



鏡餅・・・お正月に神仏に供える丸くて平たい餅のことで、昔の鏡の形に似ていることから付いた名前です。橙は子孫が代々繁栄するようにという願いから上にのせられています。

鏡開き・・・1月11日には飾ってあった鏡餅を開く鏡開きが行われます。正月中に飾ってあった鏡餅を割ると言うことは、その年の仕事始めを意味しました。(縁起を担いで『割る』を『開く』というようになりました。)年神様へのお供え物をいただくことによって、無病息災が約束されるという意味や食べ物を大切に作る心がけを見ることができす。



小正月・・・昔の暦では1月15日が一年で一番初めの満月の日でした。その年の豊作を願う行事がよく行われます。小豆がゆを食べる習慣があります。そこで給食では13日に「ぜんざい」を出します。



1月24日からが全国学校給食週間です！

明治22年



おにぎり 塩さけ 漬物

昭和27年



コッペパン ジャム 脱脂粉乳
鹹の竜田あげ せんきゃべツ

昭和22年



トマトシチュー 脱脂粉乳

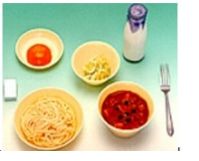
明治22年に山形県鶴岡市で始まった学校給食ですが、戦争がはじまり戦況が悪化してくると食料不足から中止されました。戦後、学校給食が再開されたことを記念して、1月24日を「給食記念日」とし、全国的に



30日までを「全国学校給食週間」としました。給食に携わる人々の苦勞を知り、感謝の気持ちをあらわす日です。志木小学校の給食は昭和37年4月に開始されました。

今年の志木小の給食週間は、
1月24日から30日です。お楽しみに。

昭和40年代



脱脂粉乳が牛乳に変わったり、袋入りソフト麺やα化米給食が出てきました。

平成20年代～



袋入りソフト麺ではなく煮込みうどんになり、学校でお米を炊いています。一汁二菜の献立が増えました。

行事食や全国の郷土料理・外国の料理も少しずつ取り入れています！

給食週間には、各地の郷土料理を取り入れています。

行事食については、年間計画を立て、できるだけその日に出すようにしています。それが日程的に無理な場合でもその月に入れるようにしています。今月は「七草汁」と「ぜんざい」です。

郷土料理については、その地域でその料理が作られている背景や思いなども伝えていす。

外国の料理については、その国のことを理解してもらいたいという思いで、取り組んでいます。

※レシピを給食コーナーに置いておきますので、希望があればお申し出ください。

