

1月 給食だより



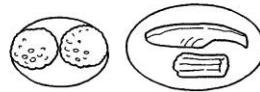
令和8年1月号
群馬県立館林特別支援学校

新しい1年が始まりました。みなさんはどうな冬休みを過ごしましたか？寒い時期ですが、よく食べ、よく体を動かして、夜はしっかり休み、この1年も健康で元気に過ごしましょう。

今月は全国学校給食週間があります

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて多くの方に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。日本の学校給食の起源は、明治22年に貧困児を対象に昼食を無償で提供したものであるといわれています。献立は、おにぎり、塩さけ、菜の漬物だったそうです。現在の学校給食は、栄養バランスがとれた豊かな献立で、子どもたちの健康や成長を支えています。また、地域の地場産物や食文化なども学ぶことができます。感謝をしながら食べましょう。

明治22年の献立



おにぎり、塩さけ、
菜の漬物



昭和20(1945)年、戦争が終わったばかりの日本では食料が不足し、栄養不足の子どもたちがたくさんいました。給食も戦争で中断されたままでした。



この日本の様子を見て、外国から食べ物の援助がたくさん送られてきました。こうして昭和21(1946)年12月24日、学校給食がふたたび始まりました。



そのころの小学6年生の体は、今的小学4年生くらいの大きさだったといいます。



12月24日は学校が冬休みなので、1ヶ月遅らせた1月24日から「全国学校給食週間」が行われます。給食に感謝し、その意義と役割を再確認する1週間です。



館林特別支援学校 学校給食週間の献立紹介

1月26日(月)...

昔の給食献立です。日本で最初の学校給食献立は、おにぎり・塩さけ・漬け物だといわれています。

1月27日(火)...

郷土料理献立です。上州きんぴらは昭和58年に開催された「あかぎ国体」の時に考案されました。他県からやってくるお客様に群馬県らしい料理をということで上州名物のぶたにくや、こんにゃくが入っているのが特徴です。ぐんまのなっとうは、群馬県産大豆の「さとのほほえみ」を使用した大粒の納豆です。あつやきたまごに使われている卵は、群馬県産です。

1月28日(水)...

世界の料理「アメリカ」の献立です。パークーハウスは、アメリカの「ホテル・オムニ・パークーハウス」で出されたのがはじまりといわれています。フライドポテトは、アメリカでは「フレンチフライ」と呼びます。ベルギー発祥の料理ですが、アメリカでは料理の付け合わせによく付けられています。チキンスープは、鶏肉とたっぷりの野菜をコトコト煮込みます。欧米では体調が悪い時などによく食べられる定番料理で、日本の「おじや」や「卵酒」に相当します。このスープに、卵を練り込んだエッグヌードルを入れると、チキンヌードルスープになります。

1月29日(木)...

世界の料理「韓国」の献立です。ビビンバは、どんぶりや専用の容器に、ごはんとナムルや肉などの具を入れ、よく混ぜて食べる料理です。キムチチゲの「チゲ」は、一人用鍋料理全般のことをいいます。「チゲ」の味付けは、辛いものから韓国の中味を使つた辛くない鍋など、たくさん種類があります。

1月30日(金)...

世界の料理「オランダ」の献立です。トマトゥンスープは、オランダの家庭料理で、にくだんごいりトマトスープです。オランダ語で「トマトゥン」は、「トマトの」という意味だそうです。