



1月 給食だより



令和7年度
山梨市教育委員会

あけましておめでとうございます 午



冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。昔から「一月往ぬる二月逃げる三月去る」といわれてきたように、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つけて、1日1日を大切に過ごしてほしいと思います。

✿✿✿✿✿おせち料理の願いを知ろう!✿✿✿✿✿

おせち料理は、もともと季節の変わり目の節日に食べる料理のことです。しかし今ではお正月に食べる料理のことだけを「おせち料理」というようになりました。おせち料理には、それぞれ次のような願いが込められています。

たい



「めでたい」にかけて食べられる縁起のよい魚。

えび



長いひげが伸び、「腰が曲がるまで長生きできますように」と願う。

昆布巻き



「昆布」が「よろこぶ」に通じ、1年楽しく暮らせるように願う。

田作り・ごまめ



昔、干したいわしを田の肥料にしたことから豊作を願う。

たたきごぼう



豊作になる年に現れるという、めでたい鳥(黒い瑞鳥)に似せて、豊作を願う。

黒豆



「まめ(元気)に暮らせるように」と願う。黒は魔よけの色とされる。

かずのこ・さといも



「子宝に恵まれ、家が栄えるように」と願う。

くりきんとん



富を願う金色のきんとんにめでたい「勝ちぐり」をあしらう。

だて巻き



昔の書物(巻本)に似ているので学業成就を願う。





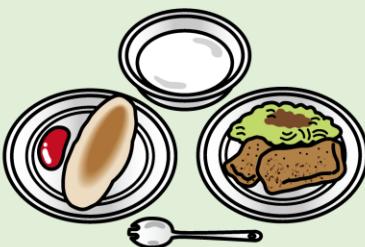
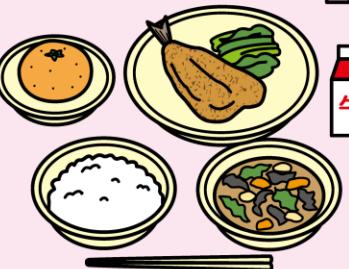
日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まつたものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。

昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定めされました。



学校給食 の移り変わりを見てみよう！

明治22年	戦後(昭和20～30年代)	現在
 私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。	 支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。	 地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。

♪♪♪♪♪ 作ってみませんか？ ~給食レシピ~

鮭の甘酢だれ

材料（4人分）

鮭切り身50g：4切れ
かたくり粉：大さじ4
焼き油：適量(多め)
(甘酢だれ)
炒め油：少量
おろししょうが：少々
おろしにんにく：少々
玉ねぎ：1/4個
赤パプリカ：10g(1/16個)
ピーマン：1個
砂糖：大さじ1と1/2
酢：大さじ1と強
酒：大さじ1/2
水：大さじ1
食塩：小さじ1/2



子どもにも人気の魚料理です。
甘酢ソースは、市販の調味酢を使って簡単に作ることもできます。



作り方

- ① 玉ねぎ、赤パプリカ、ピーマンは薄くスライスをする。
- ② Aの調味料を合わせ、レンジで30秒ほど砂糖がとけるまで加熱する。
- ③ 鮭にかたくり粉をまぶし、油をしいたフライパンで、両面をこんがりと焼く。
- ④ 玉ねぎ、赤パプリカ、ピーマンを炒めたら、②を加えて、一煮立ちさせる。
- ⑤ お皿に鮭をのせ、上から甘酢だれをかけて出来上がり！！

