

1月給食だより

令和6年度
やまがわがっこうきゅうしょく
山川学校給食センター

いよいよ冬休みですね。充実した2学期を過ごすことができましたか？冬休みはクリスマスやお正月など楽しいイベントがたくさんあります。食生活も乱れがちになると思いますが、栄養のバランスを考えて油の多いものや甘いもののとりすぎに注意しましょう。

一月は全国学校給食週間があります。これに合わせて27～31日は「鹿児島をまるごと味わう学校給食週間」と位置づけて鹿児島県産や指宿産の食材を使ったり、鹿児島の郷土料理を提供する予定です。3学期の給食も楽しみにしてくださいね。

1月8日（水）

＜お正月メニュー＞

- 牛乳
- 青菜しらすごはん
- さつま雑煮
- 紅白なます



＜さつま雑煮＞

雑煮は、もともと年神様にお供えたその土地の産物と餅をひとつの鍋で煮て作ったものでした。地域の産物を使って作るため、地域や家庭によって様々な雑煮が存在します。

＜紅白なます＞

紅白はめでたいものとされ、大根とにんじんは地中に根を張るので家や家業が安定することを願って作られています。

1月14日（火）

＜鏡開き＞●牛乳●黒糖パン ●とろろ汁 ●あずきもち



お正月にお供えた鏡もちを下ろし

鏡開きという行事があります



手や木づちで割って雑煮や汁粉にして食べます



「割るや切ると悪いのは縁起が悪いので



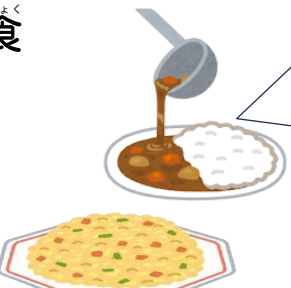
「開く」という縁起の良い言葉を使います

今年も良い年になりますように

中学校3年生を対象に アンコール献立のアンケートを取りました。

きゅうしょく にん き 給食人気メニュー

- 豚キムチうどん
- キムチチャーハン
- ミートボールカレー
- 揚げ春巻き
- フルーツポンチ



1～3月の給食でアンコールが多かったメニューを提供します。お楽しみに♪

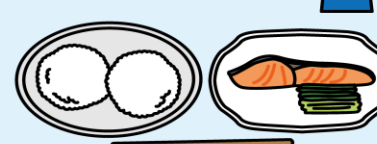
1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

山川学校給食センターでは1月27日～31日に「鹿児島をまるごと味わう学校給食週間」の取り組みをします！

日本の学校給食は明治22年に始まりました。その後、各地に広まりましたが戦争による食料不足で中断していました。戦後子供たちの栄養不足を解消するために昭和21年から再開されました。学校給食週間を通して学校給食や鹿児島の食を考えるきっかけにしたいと思っています。

学校給食の移り変わりを見てみよう！

明治22年



私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。

戦後（昭和20～30年代）



支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。

現在



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。

かごしまを丸ごと味わう学校給食週間

鹿児島県の食材や郷土料理を味わう一週間です

1/27（月）	1/28（火）	1/29（水）	1/30（木）	1/31（金）
●牛乳 ●茶飯 ●桜島大根と豚肉のみそ煮 ●白菜のおかか和え	●牛乳 ●バーガーパン ●鹿児島たっぷりコンソメスープ ●鹿児島県産チキンカツ ●赤えキャベツ ●マイティソース	●牛乳 ●さつますもじ ●菜の花のすまし汁 ●わかめともやしの酢の物	●牛乳 ●米粉パン ●地元野菜入りシチュー ●スナップえんどうのゴマドレサラダ	●牛乳 ●まめこそうごはん ●ふるさと豚汁 ●いすずみのかば焼き風 ●さつまポテト
鹿児島県産のお茶を炊き込んだ茶飯と鹿児島のとくさみん桜島大根と県産特産品の桜島大根と県産豚肉を使ったみそ煮、山川の本枯れ節をたっぷり使ったおかか和えを作ります。	桜島鶏肉だんご・県産の野菜をたっぷり使ったコンソメスープ、県産の鶏肉を使ったチキンカツでチキンカツバーガーを作ります。	さつますもじは鹿児島県産の郷土料理です。鹿児島ではちらしずしのことをすもじと言います。高級な食材は使わず、季節の食材を使用して庶民のすしとして親しまれてきました。	地元野菜をたっぷり使ったシチュー、指宿産のスナップエンドウを使ってサラダを作ります。指宿市農政課に一部補助をいただいています。	指宿産のえんどう豆を使ってまめこそうごはんを作ります。今回初めて使用するいすずみもかば焼き風の味つけでいただきます。お楽しみに♪