

1月給食だより

令和7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

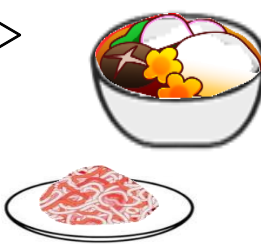
いよいよ冬休みですね。充実した2学期を過ごすことができましたか？冬休みはクリスマスやお正月など楽しいイベントがたくさんあります。食生活も乱れがちになるとと思いますが、栄養のバランスを考えて油の多いものや甘いもののとりすぎに注意しましょう。

一月は全国学校給食週間があります。これに合わせ、26～30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9日（金）

＜お正月メニュー＞

- 牛乳
- わかめごはん
- 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13日（火）

＜鏡開き＞●牛乳●黒糖パン ●寄せ鍋スープ ●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」切るという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。

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。

★わかめごはん

★ミートボールカレー

★揚げ餃子

★あずきもち

★フルーツポンチ など



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26日～30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、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 鹿児島の食材や郷土料理を味わう一週間です				
1/26（月）	1/27（火）	1/28（水）	1/29（木）	1/30（金）
●牛乳 ●まめこそうごはん ●ふるさと豚汁 ●さばのピリ辛焼き	●牛乳 ●コッペパン ●地元野菜入り甘酢煮 ●スナッペンどうのごまドレサラダ	●牛乳 ●さつますもじ ●指宿産オクラのすまし汁 ●さつまパイ	●牛乳 ●チーズパン ●指宿産ブロッコリー入りコンソメスープ ●鹿児島県産チキンカツ	●牛乳 ●ゆかりごはん ●桜島大根と豚肉のみそ煮 ●白菜のおかか和え
指宿産の実えんどうを使ってまめこそうごはんを作ります。ビタミンたっぷりで栄養満点です。鹿児島県産のさばを使ったピリ辛焼きと一緒に提供します。	指宿産のスナッペンドウは肉厚でシャキシャキした食感が特徴です。地元野菜入り甘酢煮では、鹿児島県産のにんじん、たけのこ、ピーマンを使います。	さつますもじは鹿児島の郷土料理です。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。	開聞に新たにできた「オリエンタルアグリ工場」では、指宿産の野菜が全国へ届けられています。その中からブロッコリーを使ってコンソメスープを作りました♪	鹿児島の特産品である桜島大根を使ったみそ煮と、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。お楽しみに♪