

給食だより


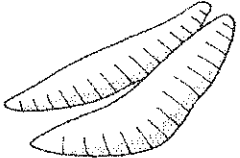
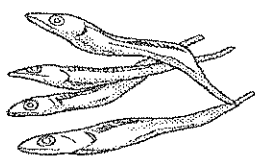
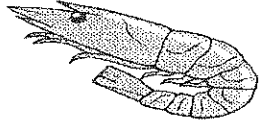
令和7年
1月号

(中学校)

益子町学校給食センター

あけましておめでとうございます。新しい1年がスタートしました。正月に食べるおせち料理やお雑煮などの行事食は、昔から食べ継がれていて、家庭や住んでいる地域によっていろいろな違いがあります。どんなおせち料理を食べたか周りの友だちや先生と話してくらべてみましょう。

おせち料理の意味や込められた願い

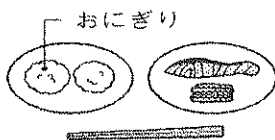
<p>黒豆</p> <p>「まめ」は丈夫を意味し、健康に暮らせるようにという願いが込められています。</p> 	<p>数の子</p> <p>にしんの卵はたくさん数があることから、子孫繁栄の願いが込められています。</p> 
<p>田づくり</p> <p>かたくちいわしを肥料として田畑にまいて豊作になったことから、五穀豊穡を願っています。</p> 	<p>えび</p> <p>えびのように腰が曲がるまで長生きできるようにという願いが込められています。</p> 



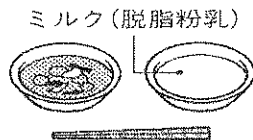
1月24日から30日は全国学校給食週間です



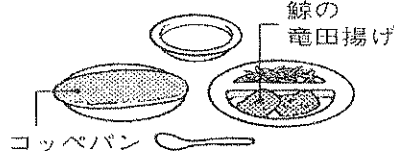
明治22年



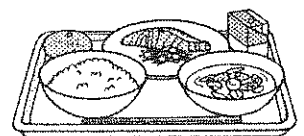
昭和22年



昭和27年



現在



学校給食は、明治22年(1889年)に山形県の忠愛小学校で、食事に困っている児童を対象に無償で昼食を提供したのが始まりです。その後、さまざまな歴史を経て、今に至っています。

学校給食で日本横断

~学校給食週間に合わせて日本の郷土料理を沢山いただきますよ~

【秋田県】いものこ汁

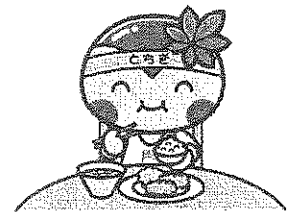
【北海道】スープカレー

【新潟県】スキー汁

【栃木県】はっと汁

【長崎県】浦上そばろ

【京都府】タイタン



日本中の郷土料理とまではいきませんが、いろいろな地域の郷土料理を楽しんでいただけたでしょうか？旅行に行った際や地図を見るときは、その地域の料理を知るとより楽しむことができます。