

給食だより



令和2年1月8日
野田市立二ツ塚小学校

あたら とし むか
新しい年を迎えました。みなさんはどんなふゆやす すごしてはいましたか？寒さが一段と厳しく
なりかぜやインフルエンザがますます流行する季節です。寒さに負けず、栄養バランスの良い食
事と十分な睡眠をとって元気に乗り切りましょう。



給食の始まりは「子どものために」



まいとし
毎年、1月24日から30日までの1週間は全国学校給食週間です。

にほん きゅうしょく めいじ
日本の給食は明治22年に山形県の忠愛小学校で出されたものが始まりと言われていま
す。貧しい家庭の子どもたちのために無料で昼食を出したことから始まりました。

その後、第二次世界大戦によって一時中断してしまいましたが、食糧不足で苦しむ子ども
たちのためにアメリカの民間団体ララやユニセフなどの支援により、昭和21年12月24日に
戦後初めての給食が実施されました。この記念すべき日と感謝の気持ちを忘れないために、
冬休みに重ならない1ヶ月後の1月24日から30日が「全国学校給食週間」となっている
のです。

貧しさや食糧不足で満足に食べられない子どもたちを助けるために始まった給食ですが、
現在の給食は栄養バランスの良い献立で、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に
つけるための「生きた教材」としての大切な役割を持っています。全国学校給食週間中は
給食の大切さについて考えてみましょう。

野田市では、市内統一で学校給食週間に日本各地の郷土料理や特産物を使った献立を実施
します。お楽しみに！！裏面にて詳しく紹介します。

こんげつ きゅうしょくもくひょう
《今月の給食目標》
かんしゃ た
感謝して食べよう

「いただきます」「ごちそうさま」気持ちを込めてあいさつをしていますか？
食べるということは動植物の命をいただくことです。その食べ物を育てた人、
料理をしてくれた人など、たくさんの人の手が加わり料理ができあがります。
感謝の気持ちを持って、家庭での食事も学校の給食もいただきますよう。



きゅうしよくしゅうかん と い にほん きょうどりょうり
給食週間に取り入れる日本の郷土料理

やまがたけん
山形県

にじる やまがた だいひょう きょうどりょうり
「いも煮汁」は、山形を代表とする郷土料理
おくがい おお なべ かこ さといも はい
です。屋外で大きな鍋を囲みながら、里芋の入
にもの たの にかい しゅうかく いわ
った煮物を楽しむ「いも煮会」は収穫のお祝いや
ひとひと こうりゅう ば ねん まえ おこ
人々の交流の場として300年ほど前から行わ
れてきたそうです。

ながのけん
長野県

のざわな のざわな
野沢菜は、野沢菜
おんせん ちほう つく
温泉という地方で作
とくさんひん
られている特産品
にほん だいひょうてき
で、日本の代表的な
つけもの のざわな づ
漬物「野沢菜漬け」
げんりょう つか
の原料として使われ
ています。
さんぞく や
山賊焼きは、ニン
ふうみ おお
ニク風味の大きな
とりにく あ
鶏肉をカラッと揚げ
たご とうち きゅう
たご当地B級グルメ
です。

ひろしまけん
広島県

ひろしまけん うみ やま
広島県は、海にも山
めく しょうぎょう
にも恵まれ、商業も
さか かつき
盛んで活気にあふれて
います。カキやタコな
ぎょかいらい
どの魚介類、レモンが
とくさんぶつ この や
特産物で、お好み焼き
やもみじまんじゅうが
ゆうめい
有名です。

ちばけん
千葉県

ぶたどん だいごかいぜんこく とうち
豚丼は「第五回全国ご当地どんぶり
せんしゅけんよせんかい しゅつじょう ちば
選手権予選会」に出場した千葉を
だいひょう
代表するどんぶりです。肉やしょう
ゆ こめ ちば
油、米など、千葉のおいしさをまとめ
たどんぶりです。ちばけん
千葉県はさつまい
も たまご せいさんりょうぜんこく い ほこ
・卵の生産量全国2位を誇りま
す。ちば めぐ まんてんえがお
す。千葉の恵みで満点笑顔！

おおいたけん
大分県

おおいたけん てんや けんないかくち
大分県にはとり天屋が県内各地にあるほ
ゆうめい かにい た
ど有名で、家庭でもよく食べられていま
す。だんご汁は、とりにく く
鶏肉と具だくさんの
やさい こむぎこ みず ね まる
野菜、そして小麦粉を水で練って丸めた
だんご い つく じ た しるもの
団子を入れて作るみそ仕立ての汁物です。
こめ ぶそく じだい しょみん しゅしよくか
米が不足していた時代に庶民が主食代わり
た きょうどりょうり
に食べていた郷土料理です。