1月給食だより

令和５年１２月２２日

寒河江市立高松小学校　発行

あけましておめでとうございます。冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会も多かったのではないでしょうか。正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められていますが、昔も今も、その願いは変わらないことを実感します。

さて、今の学年やクラスで給食を食べるのもあとわずかです。給食時間を気持ちよく過ごせるように、今年の干支である「たつ（辰）」にちなみ、一人一人が給食の「たつ（達）」人を目指してみませんか？

1/24～1/30 全国学校給食週間　給食の歴史＆献立の変遷

学校給食の起源は、明治22（1889）年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されました。

戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、アメリカの「ララ」から贈られた脱脂粉乳などの物資を使って、昭和22（1947）年1月に学校給食が再開しました。

昭和２１（１９４６）年１２月２４日に物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和２５（１９５０）年度からは１月２４日～３０日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

昭和 22 年ごろの給食

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

トマトシチュー・ミルク

昭和 25 年ごろの給食

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

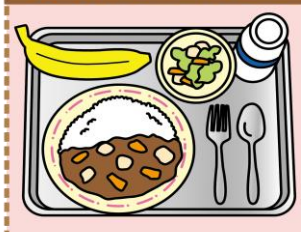
コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和 40 年代ごろの給食

パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

昭和 50 年代ごろの給食



給食の主食はパンが中心でしたが、昭和５１年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

ねらい	日(曜)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)
よくかんで食べよう	予定こんだて	成人の日	始業式 （給食なし）	チキンカレーライス 牛乳 *ごぼうサラダ* てづくりココアプリン	ごはん　牛乳 ぶりフライ *紅白なます* *しらたまぞうに* 【鏡開き献立】	*野菜たっぷりみそラーメン* 牛乳 *はくさいとりんごのサラダ*
	きいろのなかま			ごはん　あぶら　じゃがいも さとう　プリン	ごはん　パンこ　あぶら さとう　さといも　しらたまもち	ちゅうかめん ごまあぶら　あぶら　ごま
	あかのなかま			とりにく　チーズ　だいず 牛乳　ツナ	牛乳　ぶり　とりにく	ぶたにく　みそ　牛乳
	みどりのなかま			にんにく　にんじん　たまねぎ ごぼう　ブロッコリー　きゅうり	だいこん　にんじん ほししいたけ　ねぎ	にんじん　キャベツ　たまねぎ もやし　メンマ　ねぎ　にんにく はくさい りんご きゅうり コーン

ねらい	日(曜)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)
郷土料理・特産物を味わおう	予定こんだて	ごはん 牛乳 ポパイチーズオムレツ いそべあえ *県産せり入りなっとうじる*	ごはん 牛乳 チーズハムサンド しおこんぶあえ *県産だいこん入りみそおでん*	ごはん　牛乳 ほっけやき *卵の花いり* *県産ねぎのみそしる* ぽんかん	*つや姫ごはん* 牛乳 *ささかまのなんぶ揚げ* アスパラ菜のおひたし *寒だらじる*	高配合こめこコッペパン チョコだいずクリーム 牛乳 かいそうサラダ *冬野菜入りブラウンシチュー*
	きいろのなかま	ごはん　いもがら　さとう	ごはん　パンこ　あぶら	ごはん　あぶら　さとう	ごはん(つや姫) こむぎこ　ごま　あぶら	こめこパン　チョコ ドレッシング あぶら　バター　さとう
	あかのなかま	牛乳　たまご　チーズ のり　あぶらあげ　とうふ なっとう　みそ	牛乳　ハム　チーズ こんぶ　がんもどき　さつまあげ うずらのたまご　みそ	牛乳　ほっけ　おから あぶらあげ　あつあげ　みそ	牛乳　ささかま　たら とうふ　みそ　のり	牛乳　わかめ ぶたにく
	みどりのなかま	ほうれんそう　みずな　はくさい もやし　だいこん　ごぼう　なめこ こんにゃく　ねぎ　せり　いもがら	にんじん　キャベツ　きゅうり だいこん　こんにゃく　しょうが	にんじん　ほししいたけ　ごぼう こんにゃく　だいこん　ねぎ はくさい　こまつな　ぽんかん	にんじん　アスパラな　もやし だいこん　はくさい　ねぎ	ブロッコリー　キャベツ　きゅうり パプリカ　はくさい　だいこん たまねぎ　にんじん マッシュルーム　トマト　にんにく

※ねらいの料理を*太字・斜字・下線*で表記しています。

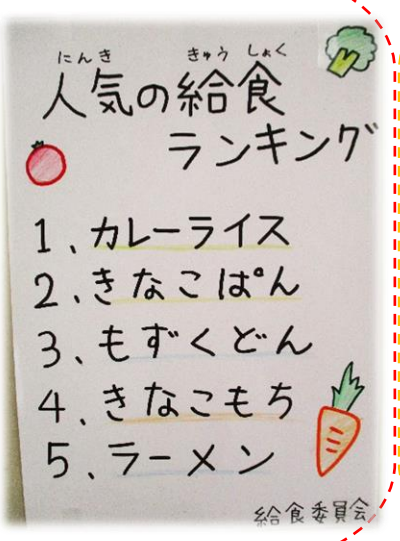
24日(水)

高松小大好き献立

給食委員会が全校生に人気給食のアンケートをとりました。

ランキングの中から**「もずく丼」**と**「きなこもち」**が登場します！

お楽しみに☆



新商品　19日(金)

高配合米粉コッペパン

米粉80%配合の高配合米粉パンが新しく開発されました。

（通常の米粉パンは米粉が20%の配合でした。）

山形県学校給食会さんが山形県産のお米をもっと使った給食パンを子どもたちに食べてほしいということで、何度も試作をし、完成しました。

いつもよりかなりもちっとした食感で、弾力がある米粉パンです。

パンをよくかんでいると、お米の甘みを感じられます。

ねらい	日(曜)	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)
給食の興味関心を高めよう	予定こんだて	*おにぎり* 牛乳 *さけのしおやき* *煮びたし* 【明治時代最初の給食】	*あぶら麩どん* 牛乳 *ささかま入りおひたし* *わかめのみそしる* 【宮城県の料理】	*もずくどん* 牛乳 すましじる *きなこもち* 【高松小大好き献立】	ゆかりごはん　牛乳 たらフライ *たくあん入りポテトサラダ* *きりたんぽ* 【秋田県の料理】	*けんちんうどん* 牛乳 野菜ぎょうざ *ミニピーチゼリー* 【福島県の料理】
きいろのなかま		ごはん　ふ　ごまあぶら	ごはん　あぶらふ　さとう あぶら　じゃがいも	ごはん　あぶら　さとう でんぷん　ふ　しらたまもち	ごはん　パンこ　あぶら じゃがいも　さとう マヨネーズ　きりたんぽ	うどん　さといも こむぎこ　あぶら　ゼリー
あかのなかま		牛乳　さけ　こうやどうふ	たまご　ぶたにく　牛乳 ささかま　わかめ　みそ	もずく　ぶたにく　牛乳 なると　とうふ　きなこ	牛乳　たら　ハム　とりにく	あぶらあげ とりにく　牛乳　ぶたにく
みどりのなかま		にんじん　はくさい	たまねぎ　ねぎ　ほししいたけ みつば　ブロッコリー はくさい　にんじん　えのき	たまねぎ　にんじん　ピーマン コーン　しょうが えのき　ねぎ	きゅうり　コーン　にんじん たくあん　まいたけ　ごぼう ねぎ　こんにゃく　せり	にんじん　だいこん　ごぼう こんにゃく　ほししいたけ ねぎ　キャベツ

ねらい	日(曜)	29日(月)	30日(火)	31日(水)
炭水化物の働きを知ろう	予定こんだて	*雪若丸ごはん* 牛乳 にくじゃが おかかあえ *ふのみそしる*	ちゅうかどん 牛乳 ピザポテトはるまき *はるさめスープ*	ごはん 牛乳 とりにくのちょうせんやき *ひじきとさつまいもの煮物* なめこのみそしる
きいろのなかま		ごはん(雪若丸) じゃがいも　さとう　ふ	ごはん　あぶら　でんぷん ごまあぶら こむぎこ はるさめ	ごはん　さとう　ごまあぶら さつまいも
あかのなかま		牛乳　ぶたにく かつおぶし　みそ	ぶたにく　いか 牛乳　チーズ　ベーコン	牛乳　とりにく　ひじき あぶらあげ　とうふ　みそ
みどりのなかま		にんじん　たまねぎ こんにゃく　いんげん あおな　もやし　えのき	にんじん　はくさい　たけのこ きくらげ　たまねぎ にんにく　しょうが トマト　もやし　ねぎ	しょうが　にんにく にんじん　こんにゃく なめこ　だいこん　ねぎ

山形のおいしいお米を食べて

地産地消に関心を持とう！

18日(木)　つや姫給食

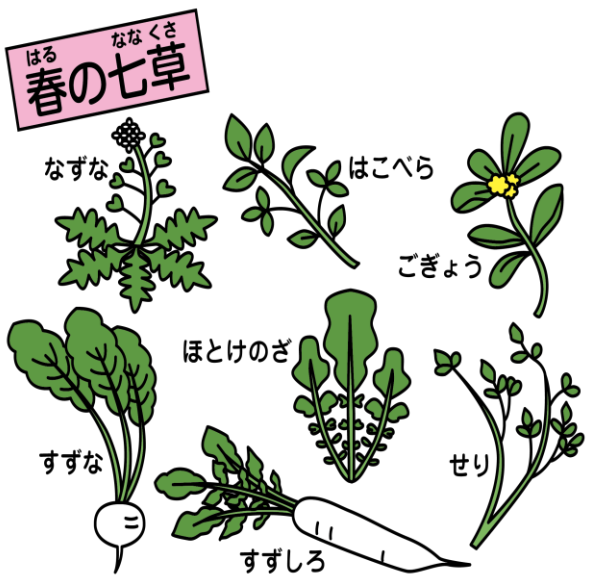
29日(月)　雪若丸給食

地元でとれた食べ物(農産物)を地元で食べる(消費)ことを『地産地消』と言います。

通常の県産米「はえぬき」と味や食感を比べるのもいいですね。

一粒ひとつぶ感謝を込めていただきましょう。

※ねらいの料理を*太字・斜字・下線*で表記しています。

春の七草とは、**せり・なずな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな・すずしろ**のことです。

健康と豊作を祈って食べる七草がゆは、昔の人の生活の知恵が詰まっています。三が日におせち料理やごちそうが続くとおなかを休めたくなりますよね。七草がゆは年末年始で疲れた胃腸を優しく労わってくれます。地域によってはおみそ汁にすることもあるそうです。