

# 1月給食だより

R7年度 甲斐市立玉幡小学校 給食室



1/24~1/30は  
「全国学校給食週間」です

戦後に学校給食が再開された時期にちなんで、毎年1月24日から1月30日は、「全国学校給食週間」と設定されています。昨年度は、山梨県の各地域の郷土料理や特産品を使った給食を出しましたが、今年は、様々なテーマで給食を提供します。

## あけましておめでとうございます

冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。昔から「一月往ぬる二月に逃げる三月去る」といわれてきたように、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行していますので、体調管理にはより一層気をつけて、1日1日を大切に過ごしてほしいと思います。



学校給食は、明治時代に山形県鶴岡市のお寺で始まりました。当時は、おにぎりや鮭、漬物といった簡単なものでした。

来月から、イタリアで冬季オリムピックが始まります。イタリアには、ピザやパスタなど日本人にもなじみの深い料理があります。ズッパは、イタリア語でスープを意味します。

「やこめ」は、中北地域の郷土料理で、炒った大豆をもち米と一緒に炊いた料理です。給食では、食べやすく五目御飯風にアレンジします。「甲州味噌」は、米麹と麦麹を使って作るのが特徴です。

## 今年はうま年!



うまのように野菜をたっぷり食べよう!



箸をうまく使いこなしてきれいに食べよう!



よく味わってうま味を感じよう!

## お年玉はもちだった!?



お正月は、普段より日本文化を感じる機会が多かったのではないのでしょうか。さて、子どもたちにとって、お正月の楽しみといえばお年玉。新年を祝って、大人から子どもへお小遣いを渡す風習です。もともとは、お正月の「歳神様（年神様）」にお供えた「もち」を、歳神様からの贈り物として分け与えたことが始まりとされ、「年玉」とは「歳神様の魂」を意味します。



1月26日(月)

昔の給食～明治時代～  
・麦ごはん  
・鮭の塩焼き  
・小松菜の和え物  
・豚汁  
・ぼんかん

1月27日(火)

世界の給食～イタリア～  
・ナンピザ  
・パンネのバジルソテー  
・ズッパ

1月28日(水)

山梨県給食  
・やこめ  
・牛肉のしぐれ煮  
・磯香和え  
・甲州味噌のみそ汁

1月29日(木)

日本全国味めぐり給食  
～栃木県～  
・麦ごはん  
・焼き餃子  
・かんぴょうのごま和え  
・湯葉のみそ汁  
・いちごゼリー

1月30日(金)

お隣の県給食  
～東京都・長野県～  
・武蔵野うどん  
・ゆかり和え  
・五平餅

栃木県の県庁所在地である宇都宮市は、餃子の消費量が多いことで知られています。また、夕顔の実を乾燥させて作るかんぴょうは、全国シェア9割以上を誇ります。

「武蔵野うどん」は、東京都と埼玉県の西部で親しまれており、太くてコシの強い麺が特徴です。また、五平餅は、長野県や岐阜県の山間部で生まれた郷土料理で、つぶしたご飯を棒につけて焼き、甘いタレを塗って食べます。



# 1月の行事&記念日 3択クイズ

**1/1 元日**

**Q1** おせち料理の「だて巻き」には、どんな願いがこめられている？

① 知識が身につくように  
② 恋がうまくいくように  
③ 長生きできるように

**1/7 人日の節句**

**Q2** この日に食べる春の七草の中で、スズシロとは何のこと？

① かぶ ② 大根 ③ れんこん

**1/11 塩の日**

**Q3** 「塩少々」とは、どのぐらい？

① 2本の指でつまんだ量  
② 小さじ1ばい  
③ コップ1ばい

**1/15 小正月**

**Q4** この日に健康を願って作るおかゆには何を入れる？

① たまご ② 梅干し ③ あずき

**1/20 二十日正月**

**Q5** お供え物を食べ尽くす風習があるこの日は、何といわれている？

① 空正月 ② 骨正月 ③ 血正月

**1/24~30 全国学校給食週間**

**Q6** 日本で最初の学校給食として伝わるのはどのメニュー？

① カレーライス ② おにぎり、焼き魚、つけ物 ③ コッペパン、トマトシチュー

**こたえ** Q1=① [巻物(書物)を表す] Q2=② [かぶは「スズナ」] Q3=① Q4=③ Q5=② Q6=② [明治22年の山形県の給食]

**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。

## チキンのオープン焼き

12月の給食に初登場したメニューで、とても人気がありました！  
鶏肉を調味料に漬け込んで焼く、手間の少ないレシピなので、ぜひご家庭でも作ってみてください。

**【材料】4人分**

- 鶏もも肉 ..... 1枚(約300g)
- おろしにんにく ..... 5g
- おろししょうが ..... 5g
- からし ..... 5g
- 油(サラダ油、米油など) ..... 大さじ1
- 砂糖 ..... 大さじ1
- 醤油 ..... 50g
- トマトケチャップ ..... 50g
- ウスターソース ..... 大さじ1

**【作り方】**

- 鶏肉は、食べやすい大きさに切る。(切らずに焼いて、焼きあがってから切ってもよい。)
- 調味料を全て混ぜ合わせ、鶏肉に1時間ほど漬け込む。
- 180℃に予熱したオーブンで15分焼く。(フライパンで焼いてもよい。ただし、焦げやすいので表面を焼いたら弱火にして蓋をして加熱する。)