

# 1月給食だより

令和6年1月号  
愛川町立田代小学校



毎月19日は  
食育の日

～国語の教科書を給食で味わおう～ 1月19日(金)

今年度の食育の日は、「国語の教科書を給食で味わおう」をテーマにした献立を紹介합니다。1月は小学校1年生で学ぶ「おおきなかぶ」にちなんで、旬のかぶを使ったスープが登場します。お楽しみに♪

新しい年を迎え、いよいよ最後の学期がスタートしました。寒い日が続いていますが、体調を崩していませんか？3学期も毎日元気に過ごしてほしいと思います。3学期の給食は1月11日(木)から始まります。白衣やテーブルクロス等の準備をお願いします。



## 1月24日から30日は 全国学校給食週間です！

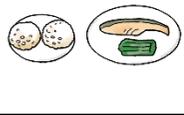
学校給食は、子ども達が食に関する正しい知識と望ましい習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高めるための1週間です。

### →→→学校給食の献立の移りかわり→→→



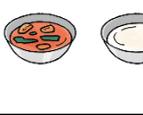
給食のはじまり

明治22年



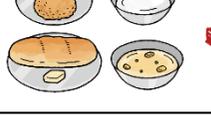
おにぎり・塩さけ・  
菜の漬物

昭和22年



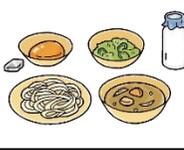
ミルク(脱脂粉乳)・  
トマトシチュー

昭和25年



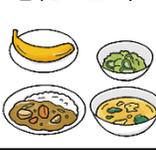
コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・  
ポタージュスープ・コロック・  
せんざりキャベツ・マーガリン

昭和40年



ソフトめんのカレーあん  
かけ・牛乳・甘酢あえ・  
果物(黄桃)・チーズ

昭和52年



カレーライス・牛乳・塩もみ・  
果物(バナナ)・スープ

今の給食と  
くらべたり、ご家庭で  
給食の思い出を話したり  
してみませんか？



※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。

## あつ 捨てないで かぶの葉っぱ

かぶの葉は、根の白い部分よりビタミンCが多く含まれています。そのうえ、β-カロテンやカルシウム、鉄も豊富に含まれているので、葉も捨てないで調理して食べるのがおすすめです。細かく刻んでみそ汁に入れたり、油で炒めたりすると、手軽に調理ができます。



かがみびら

## 1月11日は鏡開き



1月11日は「鏡開き」の日です。お正月にお供えした鏡もちを下げて、おしるこなどにして食べます。鏡もちは、年神様へお供えした神聖なものなので、刃物で切るのではなく、木づちや手などで小さくします。小豆には魔よけの意味があることから、鏡もちと合わせておしるこにして食べられてきました。

1月11日の給食には鏡開きメニューとして、「いりどり」「ちりめんじゃこの佃煮」「おしるこ」が登場します。



1月分の給食費引き落とし日は、1月5日(金)です。  
金額は、1か月4,100円+手数料10円です。口座引き落としが  
確実にできるよう、残高の確認をお願いいたします。

