

1月給食だより

令和8年1月
熊野町



学校給食も家庭での食事もある恩恵のうえに成り立つものであり、多くの人の苦労や努力によって支えられているものです。今月は「全国学校給食週間」もあります。この機会にあらためて食べ物の大切さや食事に関わる人の思いについて考えてみましょう。

学校給食について知ろう！

学校給食のはじまり

写真・新潟県栄養教諭 佐藤美春先生

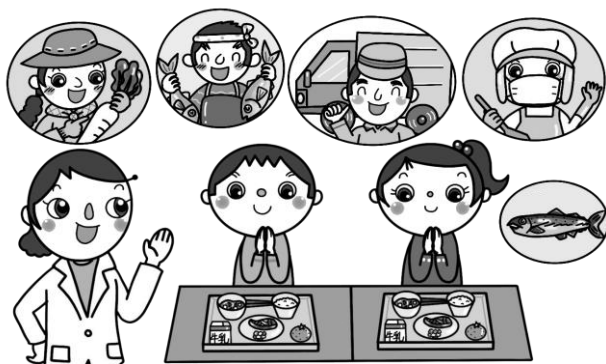


小学校があったお寺の境内には、今は記念碑が建てられています(山形県鶴岡市の大督寺)。

明治22(1889)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)の小学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちのために食事を出したのが日本での学校給食のはじまりです。その後、戦争による食料不足で一時中断されてしまったものの、戦後、外国からの援助物資で再開することができました。



学校給食の役割



給食が始まった当初は、子どもたちへの栄養補給が主な目的でした。しかし現在は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの心身の発達や健康の増進を目指すことはもちろんですが、社会性や協同の精神、自然環境の尊重、勤労を重んずる態度、食文化や社会のしくみについて学ぶ、教育活動の一環として行われています。

お正月料理について知ろう！



◎お正月にはどんな料理を食べる？

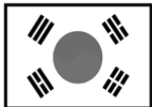



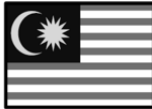


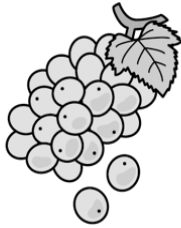
日本のお正月は、新しい年がよい年になるように、山の上から降りてくる「歳神様」をお迎えするところから始まります。そして、神様にお供えする食事として、おせち料理やお雑煮を作ります。神

様と同じ物を食べることで、力を分けてもらい、1年を元気に過ごすことができると考えられているのです。

また、おせち料理には、黒豆や数の子、ごまめ(田作り)、たたきごぼうなどが入っていて、それぞれ食べる人の健康や幸せを願う思いがこめられています。お雑煮も多く地域で食べられていますが、地域や家庭によってさまざまで、作り方や具の種類、もちの形など、違いがあります。

◎世界にはどんなお正月の食習慣がある？

日本以外の国でも、新年のはじまりに特別な料理や食べ物を食べる習慣があります。

<p>韓国</p>   <p>「トックク」</p> <p>韓国では、うるち米で作るトックというもちが食べられていますが、肉や野菜を煮たスープにトックを入れて作るトッククは、お正月に欠かせない料理です。</p>	<p>モンゴル</p>   <p>「ボーズ」</p> <p>モンゴルのお正月は、蒸した餃子のようなボーズを食べる習慣があります。1000個以上のボーズを作り、客にふるまう家庭もあるそうです。</p>
<p>マレーシア</p>   <p>「イーサン」</p> <p>漢字で「魚生」と書き、お刺し身をのせたサラダのような料理です。マレーシアでは願い事をしながら、箸で高く持ち上げて落とし、混ぜて食べる風習があります。</p>	<p>スペイン</p>   <p>「12粒のぶどう」</p> <p>スペインでは、新年を迎える0時に12回の鐘が鳴りますが、それに合わせて、12粒のぶどうを食べる習慣があります。鐘と同時に食べ切ると、幸運になるといわれています。</p>

ゆりね



ゆりの球根を食用に大きく栽培したもので、主に、オニユリ、コオニユリ、ヤマユリの3種類が用いられます。ゆりねの栽培には時間と手間がかかり、タネとなる「子球」を育てるまでに3年、畑に植えて収穫するまでにさらに3年もかかる上、傷をつけないようにほぼ手作業で行われるため、高価になっています。ホクホクとした食感と、甘味の中にほのかな苦味があるのが特徴で、炊き込みご飯や茶碗蒸し、天ぷらなどの和食はもちろん、グラタンやコロッケなどの洋食にも合います。