

1月 給食だより



令和7年度 1月号
佐賀市立春日北小学校

あけましておめでとうございます

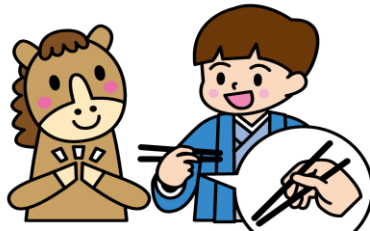
冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。昔から「一月往ぬる二月逃げる三月去る」といわれてきたように、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行していますので、体調管理にはより一層気をつけて、1日



今年(とし)はうま年!



うまのように野菜を
たっぷり食べよう!



箸(はし)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(としだま)はもち(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(としがみさま)」にお供えした「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11日は鏡開き



鏡(かがみ)もちを小さく割ってお汁粉(しるこ)などに入れ、無病息災(むびょうそくさい)を願っ
て食べる行事(ぎょうじ)です。もちを小さくするのに、包丁(はうちょう)など刃物(やいば)を
使うのは武士(ぶし)の「切腹(せっぽく)」を連想(れんそう)させるため縁起(えんぎ)が悪いとされ、
木づち(きづち)や手(て)で割(わ)ります。また、「割(わ)る」ではなく「開(ひら)く」とい
う縁起(えんぎ)の良い言葉(ことば)が使(つか)われます。



給食エプロンについてのお願い



柔軟剤(りゅうなんざい)は×

春日北小学校では、学校が準備した給食エプロンを使用して給食当番を行い、終わった後は各家庭に持ち帰って洗濯(せんたく)をしていただいています。ただ、翌週(きょうしゅう)、給食当番が交代した際に、慣れない柔軟剤(りゅうなんざい)の香(か)いで具合(ぐあい)が悪(わる)くなるお子(こ)さんがおられます。給食エプロンは、食事(しょくじ)の場(ば)面で使用(しよう)することや複数(ふくすう)のお子(こ)さんが共用(きょうよう)することから、洗濯(せんたく)の際(さい)には柔軟剤(りゅうなんざい)を使用(しよう)しないでいただきたいと思います。ご理解(ごりかい)ご協力(きょうりやく)のほど、よろしくおねがいします。



1/24~1/30は
ぜん こく がっ こう きゅうしょくしゅうかん
「全国学校給食週間」です

にほん がっ こう きゅうしょく

日本の学校給食のあゆみ

がっ こう きゅうしょく はじ

学校給食の始まり

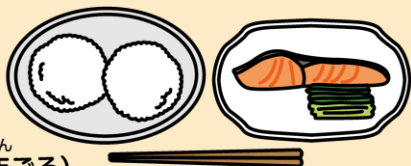


めいじ ねん やまがたけん しりつちゅうあいしょうがっこう まず こ しょくじ ていきょう はじ
明治 22 (1889) 年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。
がっこう だいとくじ てら なか ぼう いえいえ まわ きょうとな かね たものつか
この学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使っ
て食事を用意していました。大正 12 (1923) 年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食
くに しょうれい かくちひろ せんそう しょうりょうぶそく ちゅうし え
が国から奨励されるなど、各地へ広がりしましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなっていました。

おにぎり

や ぎかな
焼き魚
つけもの
漬物

めいじ ねん
(明治 22 年ごろ)



ごしき

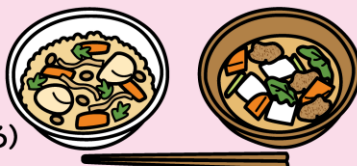
五色ごはん

えいよう しる

栄養みそ汁

たいしょう ねん

(大正 12 年ごろ)



し えんぶつ し がっ こう きゅうしょく さいかい

支援物資による学校給食の再開



せん こ こ えいようじょうたい あつ か しんばい こえ たか しょうわ ねん がっ か ララ きゅうえんこう
戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和 21 (1946) 年 12 月 24 日に LARA (アジア救援公
にんだんたい きゅうしょくようぶつし きぞう う よく がっ こうきゅうしょく さいかい
認団体)から給食用物資の寄贈を受けて、翌 1 月に学校給食が再開されました。当初は 12 月 24 日を「学校給食感謝の日」
としていましたが、その後、冬休みと重ならない 1 月 24 日からの 1 週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。

ミルク

トマトシチュー

しょうわ ねん
(昭和 22 年ごろ)



コッペパン・ミルク

くじらの竜田揚げ

ぎ

せん切りキャベツ

しょうわ ねん

(昭和 25~30 年ごろ)



バラエティー豊かな献立内容に



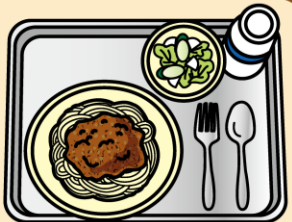
しょうわ ねん がっ こうきゅうしょくほう せいりつ じつ したいせい ほうてき ととの がっ こうきゅうしょく きょういくかつどう い
昭和 29 (1954) 年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位
ちづ 置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和 51 年に米飯(ご飯)が正式に導入されると、カレー
た こ はん どうじょう こんだてないよう じゅうじつ
ライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していきました。

ミートスパゲッティ

ぎゅうにゅう
牛乳

フレンチサラダ

しょうわ ねん
(昭和 40~50 年ごろ)



カレーライス

ぎゅうにゅう しお

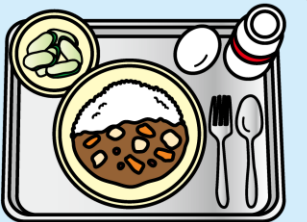
牛乳・塩もみ

たまご

ゆで卵

しょうわ ねん

(昭和 51 年ごろ)



このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、「子どもたちが飢えるこ
となく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」といった願いが込められています。現代では、大人になっても
じぶんじしん かんが けんこう しょうせいかつ つづ がっ こうきゅうしょく きょうざい やくわり にな
自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるように、学校給食は「教材」としての役割も担っています。