



# こめっこ

～学校給食だより～



令和8年(2026年)1月号

新しい年を迎えようとしています。令和8年も引き続き、子ども達の健やかな成長を支えるために、給食関係者一同、安全安心な給食の提供に努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

ぜん こん かつ こう きゅうしょくしゅうかん

## 1月24日～30日は、全国学校給食週間です!

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町(現:鶴岡市)の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

### 学校給食の移り変わりを見てみよう!

明治22年	戦後(昭和20～30年代)	現在
<p>私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。</p>	<p>支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。</p>	<p>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。</p>

昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

### 寒い地域の郷土料理

きりたんぼ鍋



- 体が温まる鍋物や汁物が多く作られます。また、冬の間は作物が育たないため、大根やにんじんなどの保存できる野菜や、漬物や乾物など、保存できる食品が多く使われています。

### 暑い地域の郷土料理

冷や汁

- さっぱりとした冷たい料理や、食欲が増すような料理が多く作られています。暑いので、火を使う時間が短くてすむ料理や、油を使った炒め物も見られます。

## 郷土料理について調べてみよう!

### 山間部の郷土料理

ぼたん鍋



- 山菜やきのこ、川魚など、身近にとれる食材を生かした料理や、いのししなどの、野生動物の肉を使った料理も見られます。

ちたけそば

ぼうぜの姿寿司

- 新鮮な魚介類を生かした刺し身やたたきが作られ、日持ちがするようにすしにしたり、干物などにして食べる料理も多く見られます。

### 海に近い地域の郷土料理

かつおのたたき



## 鳥取県の郷土料理 1月28日(水)の給食



いただき

お米が貴重だったころ、とても豪華なごちそうだったため、感謝の気持ちをこめた「いただく」の言葉が「いただき」になった。また、大山の頂上に形が似ているからこの名前がついたのでは?とされています。漁師や農家の人々がお弁当に持って行ったともいわれています。ふるさとの味を伝えていきましょう!

### お知らせ

米子市の学校給食では毎年、市内小学校4年生～中学校3年生を対象に「ふるさとの食べ物を使った料理」の募集を行っています。今年度は2128点の応募がありました。選ばれた料理は1月、2月、3月の給食献立に登場します。

詳しくは **こめっこ号外** をご覧ください。



### 給食献立はここでCheck!

日々の給食写真や人気メニューのレシピを(一財)米子市学校給食会のHPで紹介しています。

