



こめっこ

～学校給食だより～



令和3年(2021年)1月号

新しい年を迎えました。今年も引き続き、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。

日本の伝統的な食文化～お正月～

新しい年の始まりとなるお正月は、日本人が昔から大切にしてきた年中行事です。1年の健康や幸せを願い、おせち料理などの正月料理を食べます。それぞれの料理や食べものにこめられた意味を紹介します。

【黒豆】



「まめ(健康)に暮らせるように」と願う。

【田づくり(ごまめ)】



小魚を田んぼの肥料にしたことから、豊作を願う。

【昆布巻き】

「よろこぶ」の語呂合わせで縁起を担いだもの。



『めでたさを重ねる』という縁起をかついで重箱に詰めます。

【数の子】



子宝に恵まれ、子孫繁栄を願う。

【栗きんとん】

黄金に例え、金運を呼ぶ縁起もの。



【たたきごぼう】



ごぼうは、地中深くに根が張ることから、家の基礎が丈夫であることを願う。

1月24日～1月30日は

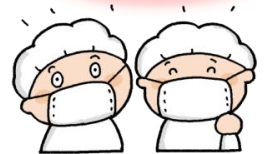
全国学校給食週間

です！

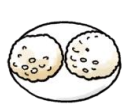
学校給食は、明治22年(1889年)山形県鶴岡市で始まりました。戦争によって一時中止されながらも、様々な歴史をたどり現在まで続いています。

「全国学校給食週間」は、戦後、外国からの援助により給食が再開されたことを記念して定められ、学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めることを目的としています。

いつも食べている学校給食に目をむけて、給食の役割について考えてみましょう。



給食のはじまり



おにぎり
焼き魚
つけもの

お弁当をもって来られない子どもたちのために、昼食を無償で提供したのが始まりとされています。

昭和16年、戦争によって食料不足になり、給食は中止されました。



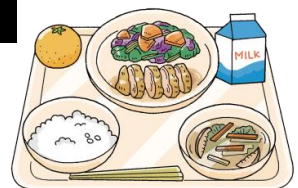
昭和52年ごろ



カレーライス
牛乳
塩もみ野菜
バナナ

戦後、アジア救済公認団体(LARA)からの支援助資で給食が再開されました。その後、時代とともに献立は多彩になっていきました。

現在



現在は、栄養バランスがとれた献立で、子どもたちの健康や成長を支えています。また食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。

米子市の学校給食では、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」の募集を行い、そこで選ばれた料理が1月と、2月、3月の給食献立に登場します。

詳しくは次回発行のこめっこ号外をご覧ください！

ホットライン給食

●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でご覧になれます。

※給食会ホームページのURLが変更になりました。
<https://yonagokyusyoku.org>

