



こめっこ

～学校給食だより～



令和4年(2022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を伝えよう

年の初めの行事には、**今年も明るく良い年になるようにと願う様々な料理**が食べられます。

1日～正月
おせち料理
お雑煮

黒豆、れんこん、たけのこ、昆布、栗、かまぼこなど、縁起の良い食べ物をたくさん詰め合わせ、一年の幸せを願います。地域によって様々な組み合わせや味付けがあります。

7日 人日の節句
七草がゆ

7種類の若菜を入れた粥を食べ、無病息災を願います。正月のごちそうで疲れた胃腸を休め、整える効果もあるといわれています。

11日 鏡開き
おしるこ

神様にお供えして、その力が宿った鏡餅(かがみもち)を、おしるこなどにして食べます。家族や親しい人と分け合うことで絆を深めるともいわれています。



1月24日～30日は 全国学校給食週間

「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。



調べてみよう!
給食の歴史

給食のはじまり(明治22年)	昭和52年ごろ	現在
山形県鶴岡市の小学校で、お弁当を持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年以降、戦争によって食料不足になり、給食は中止されました。	戦後、昭和21年からアジア救済公認団体(LARA)からの支援物資で給食が再開されました。昭和51年以降はパン給食に加えて米飯給食が開始されるなど、時代とともに献立は多彩になっていきました。	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月を中心に3学期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!

— 米子市教育委員会 —



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。

