

1月給食だより

さいたま市立常盤小学校
校長 三島 公夫

2024年になりました。本年もよろしくお願いいたします。お正月に、おせちやお雑煮は食べましたか？

正月料理のような行事食には、人々の願いや思いが込められています。また、行事食には旬の食材が使われており、それを食べることで季節を味わい、楽しむことができます。日本には、地域によって様々な年中行事があり、行事ごとに行事食があります。日本の伝統や食文化を次の世代に伝えていくとともに、一年を豊かに過ごしましょう。



受け継ごう 日本の食文化



地域や家庭に伝わる行事食を知ってつったり、食べたりしましょう。

おせち料理



おせち料理は、もともと、節日（季節のかわり目）に神様に供えるものでした。今では、正月のみとなりました。おせち料理には、それぞれ意味があり、健康や長寿などの願いが込められています。

雑煮



雑煮は、もともと年神様に供えたその土地の産物ともちを煮たものでした。東日本はおもに角もち、西日本はおもに丸もちを入れます。すまし汁仕立てやみそ仕立てなど、さまざまです。

七草がゆ



七草がゆは、1月7日の朝に1年の健康を祈って食べます。春の七草とは、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶ）、すずしろ（だいこん）のことです。



学校給食週間について



給食は明治22年に山形県の私立忠愛小学校で、貧しくて弁当を持参できない児童に対し、昼食を提供したのが始まりといわれています。それから給食は徐々に全国へ広まってきましたが、第二次世界大戦中、食糧不足のため給食は一時中止となりました。戦後、食糧不足の子どもたちを救おうとアメリカからの援助物資もあり、昭和21年12月24日、学校給食は再開されました。その日を給食記念日としましたが、冬休みと重なるため、1ヶ月遅れて1月24日から1月30日を全国学校給食週間としました。

子どもたちの体格も向上してきた今日では、給食は栄養補給だけでなく、食事を通じて「社交性を養うこと」や「伝統的な食文化への理解」、「自然や食べ物を作ってくれた人への感謝の気持ち」等を学ぶ役割も担っています。給食は体も心も健康にします。また、給食ができるまでにはたくさんの人が関わっています。感謝の気持ちをもってください。

○給食の歴史○



昔の給食はとてもシンプルな内容で、特に給食が始まった頃のメニューはおにぎり、焼き魚、漬け物といった簡単なメニューだったそうです。時代を経て、今では様々な料理が給食に出るようになりました。給食には100年以上の歴史があります。是非ご家庭で自分の子どもの頃の給食を、お子様に紹介してあげてください。