



# 食べてみんな元気

食育だより  
令和7年1月号  
知立市学校給食センター



明けましておめでとうございます。冬休みは、元気に楽しく過ごせましたか。楽しく食べることは、体を元気にするのはもちろん、心も元気にします。「食」を楽しみ、元気に1年をスタートしましょう

## 「全国学校給食週間」～全国の郷土料理を味わおう～

1月24日から30日は、全国学校給食週間です。今年の学校給食週間は、全国各地の郷土料理を提供します。(31日愛知県をテーマとした献立です。)学校給食は、明治22年に始まったとされており、山形県のお寺の中にあった小学校で、弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を提供したことが始まりと言われています。

### 昭和25年ごろの給食

アメリカから寄贈された脱脂粉乳や小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

### 昭和40年代ごろの給食

パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

### 昭和50年代ごろの給食

給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

### ～現代の給食～

アクセスはこちら

今年度の給食の写真を順次載せていきます。左のQRコードまたはこちら(知立市ホームページ)より、ぜひご覧ください!

### 学校給食週間の献立



① **愛知県(1/24)**  
愛知県の代表的な麺料理である味噌煮込みうどん、愛知県愛西市のれんこんを使用したれんこん入りコロケです。

② **石川県(1/27)**  
貝だくさんの豚汁であるめった汁、能登など北陸地方で漁獲がさかんなぶりをを使用したぶりの電田揚げです。

③ **北海道(1/28)**  
北海道でよくとれる「じゃがいも」を使った芋団子汁、北海道で漁獲がさかんなししゃもを使用したししゃもフライ、十勝地方の料理である豚丼です。

④ **東京都(1/29)**  
ちゃんこ鍋を給食用にアレンジしたちゃんこ煮、東京都江戸川区(旧小松村)が発祥の小松菜を使用した小松菜とツナの和え物です。

⑤ **宮崎県(1/30)**  
宮崎県の郷土料理であるざぶ汁、宮崎県延岡市が発祥のチキン南蛮、宮崎県での生産量が全国1位のきゅうりを使用したきゅうりのごま醤油和えです。

⑥ **愛知県(1/31)**  
愛知県の豆味噌で野菜を煮込んだ煮味噌、愛知県愛西市で生産量が多いれんこんを使用したれんこんサラダです。



裏面も読むっぴ!



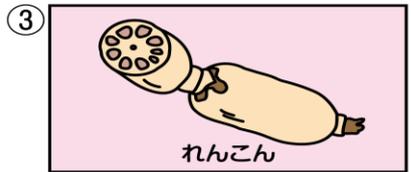
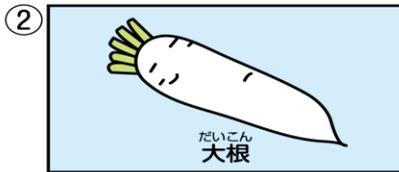
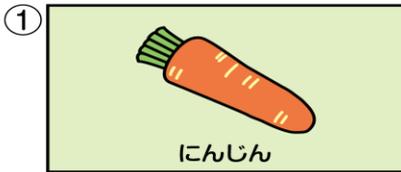
# はる ななくさ 春の七草をいただく人日の節句



## ふゆ た 冬の食べもの 3 択 クイズ



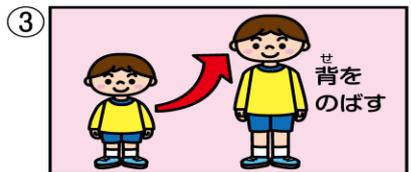
**Q1** つぎ 次のうち、くきの部分を食べる野菜はどれ?



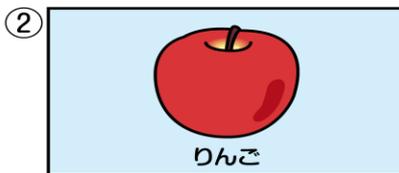
**Q2** つぎ 次の葉物野菜のうち、小松菜はどれ?



**Q3** ふゆ や さい からだ はたら 冬の野菜は、体にどんな働きをしますか?



**Q4** つぎ 次のうち、木にならないものはどれ?



**Q5** さかなへん なん かんじ か タラは魚鱗に何という漢字を書きましょう?



**こたえ** Q1=③ [ ①と②は根の部分 ] Q2=③ [ ①はチンゲンサイ、②はほうれん草 ]  
Q3=② Q4=① Q5=② 鱗(タラ) [ ①は鱧(コノシロ)、③は鱈(ホッケ) ]

