



1月 給食だより



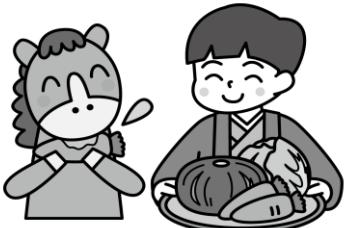
令和8年1月8日
江戸川区立二之江小学校

あけましておめでとうございます 午

冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行していますので、体調管理にはより一層気をつけて、1日1日を大切に過ごしてほしいと思います。



今年はうま年！



うまのように野菜を
たっぷり食べよう！



箸をうまく使いこなして
きれいに食べよう！



よく味わってうま味
を感じよう！

1月11日は鏡開き

鏡もちを小さく割ってお汁粉などに入れ、無病息災を願って食べる行事です。もちを小さくするのに、包丁など刃物を使うのは武士の「切腹」を連想させるため縁起が悪いとされ、木づちや手で割ります。また、「割る」ではなく「開く」という縁起の良い言葉が使われます。




わかくさ学級 バイキング給食

12月10日（水）に、わかくさ学級でバイキング給食を行いました。「少しずついろいろなものを食べる！」「野菜もおかわりする！」などと話しながら、何度もおかわりをしていました。たくさんの料理を、ほぼ完食することができました。5年生は、ウィンタースクールに向けて、バイキング形式での料理の取り方を学ぶ機会にもなりました。

献立 わかめごはんおにぎり スパゲッティナポリタン 鶏の照り焼き
イカのかりん揚げ 豚肉とキャベツのみそ炒め フレンチサラダ
カスタードプリン フルーツポンチ





1/24～1/30は
「全国学校給食週間」です

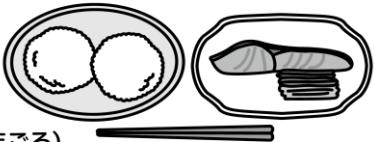
日本の学校給食のあゆみ



学校給食の始まり

明治22（1889）年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子供たちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大誓寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12（1923）年には、子供たちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。

おにぎり



焼き魚

漬物

（明治22年ごろ）

五色ごはん

栄養みそ汁

（大正12年ごろ）



支援物資による学校給食の再開

戦後、子供たちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21（1946）年12月24日にLARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。

ミルク



トマトシチュー

（昭和22年ごろ）

コッペパン・ミルク

クジラの竜田揚げ

せん切りキャベツ

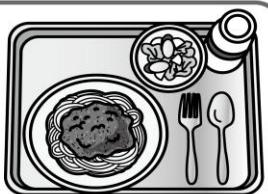
（昭和25～30年ごろ）



バラエティー豊かな献立内容に

昭和29（1954）年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンを中心でしたが、昭和51年に米飯（ご飯）が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していきました。

ミートスパゲッティ



牛乳

フレンチサラダ

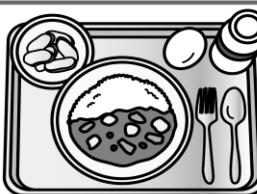
（昭和40～50年ごろ）

カレーライス

牛乳・塩もみ

ゆで卵

（昭和51年ごろ）



学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、「子供たちが食えることなく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」といった願いが込められています。そして、今の学校給食は、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるようになると、大切な役割を担っているのです。