

1月給食だより



令和7年12月24日
江戸川区立松江第三中学校

今年も残すところあとわずかとなりました。かぜなどで体調を崩すことがないように、食事前の手洗い、規則正しい食生活を心掛けましょう。2学期の給食は12月24日（水曜日）まで、また休み明けの給食は1月9日（金曜日）から始まる予定です。健康で充実した冬休みをお過ごしください。

年末年始の 行事と行事食

大晦日 (12月31日)



年越しそば

1年の締めくくりとなる日。今年の苦労を断ち切り、新年への願いを込めて、年越しそばや「年取り魚」を食べる風習があります。

正月 (1月1日～)

1年の始まりとなる日。「歳神様」をお迎えするため、門松、しめ飾り、鏡もちなどを飾り、おせち料理やお雑煮を食べて、新年のお祝いします。

おせち料理



一つひとつの食材に、新年への願いが込められています。「福を重ねる」「めでたさを重ねる」と縁起を担ぎ、重箱に詰めるのも特徴です。



おせち料理

お雑煮

地域の食材を使った、もち入りの汁物。主に西日本では丸もち、東日本では角もちが用いられます。あん入りのもちを入れる所、もちを入れない所もあります。



関西風雑煮



関東風雑煮

人日の節句 (1月7日)

五節句の一つで、春の七草を入れた七草がゆを食べて邪気をはらい、無病息災を願います。



七草がゆ

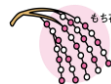
春の七草

- ◆セリ◆ナズナ
- ◆ゴギョウ◆ハコベラ
- ◆ホトケノザ
- ◆スズナ◆スズシロ

小正月 (1月15日)



邪気をはらう小豆を入れた「小豆がゆ」を食べる風習があります。また、「左義長」「どんど焼き」などと呼ばれる火祭りが各地で行われます。



あずきがゆ

1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

学校給食の起源は、明治22（1889）年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカのLARA（アジア救援公認団体）から贈られた物資を使い、昭和22（1947）年1月に給食が再開しました。

時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。そんな思いを感じて、おいしくいただきましょう。



学校給食の移り変わりを見てみよう！

明治22年	戦後（昭和20～30年代）	現在
<p>私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。</p>	<p>支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。</p>	<p>地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。</p>

リクエスト給食の結果発表！！

リクエスト給食アンケートへのご協力ありがとうございました。集計結果は以下のとおりです。1位から3位のメニューは3学期の献立で登場します。楽しみにしてください。

主食部門	①きなこ揚げパン	20票	②エビチリ丼	12票	③キムチチャーハン	11票
主菜部門	①揚げぎょうざ	21票	②鮭のチーズ春巻き	16票	③肉じゃが	15票
副菜部門	①焼肉サラダ	27票	②野菜チップス	26票	③パリパリ海藻サラダ	12票
汁物部門	①ABCスープ	31票	②豚汁	22票	③わかめスープ	11票
デザート	①抹茶ケーキ	16票	②大学いも	13票	③キャラメルポテト	10票