



給食だより

令和4年度 1月



鹿屋市立北部学校給食センター

新年明けましておめでとうございます。今年も、みなさんの心と体の栄養となる安全でおいしい給食を届けられるよう、北部学校給食センター職員一同がんばりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

食事や文化について知ろう

1 / 24～30は学校給食週間です

日本で最初に給食が始まったのは、今から100年以上前のことです。その当時の給食は、「おにぎり、めざし、つけもの」というような質素な内容でした。戦争を境に一時途絶えますが、世界の国々から送られたスキムミルクや缶詰（ラウ物資）などをもとに、昭和21年12月24日から東京などで給食が再開されました。現在はこの日が冬休みなので、一か月後の1月24日を「給食記念日」としています。そして1月24日を含む一週間を「給食週間」としています。

給食週間中は、給食の歴史を振り返ったり、給食の役割を考えたりして、給食にたずさわる人たちの苦勞を理解し、感謝の気持ちを持って食事をする機会にしてほしいと思います。

全国学校給食週間 1月24日～30日

給食の歴史を見てみよう！

明治22年 	昭和2年 	昭和20年
昭和40年 	昭和52年 	現在

考えてみよう！話題にしてみよう！

- ★健康な体づくりのため好き嫌いをなく食べているかな？
- ★欠食や食べすぎなど食習慣は乱れてないかな？
- ★みんなで協力して楽しく食事ができているかな？
- ★自然の恵みに感謝しているかな？
- ★働く人たちに感謝しているかな？
- ★地域の食を知っていて未来にも伝えられそうかな？
- ★食にかかわる社会のしくみをどのくらい知っているかな？

～ 伝統的な行事食を知ろう ～



「おせち料理」は、もともと五節句などの節目に、神様にお供えした料理のこといいました。本来は五節句の時につくられていましたが、今では、正月のみにつくられるようになりました。おせち料理に入っている黒豆は、まめに暮らせるように、数の子は子孫繁栄、田づくりは五穀豊穡、たたきごぼうは豊年と息災、えびは長寿などの願いが込められています。



「鏡もち」は、古代の鏡の形に似せて、丸く平たくつくられているといわれています。もちの上に飾っている「だいい」には、家が代だいい続くようにという願いが込められています。飾るものや飾り方は、地域や家庭によってさまざまです。

「雑煮」は、年神様にお供えしたその土地の産物ともちをなべで煮たものです。そのため、雑煮に入る食材や、もちの種類、味つけなどさまざまです。みなさんは、どんな雑煮を食べてましたか？

「七草」は、1月7日の朝に春の七草を入れたおかゆを食べて1年の健康を祈る風習です。

春の七草とは、せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すすな（かぶ）、すずしろ（だいこん）のことです。これを包丁などで細かくたたきおかゆに入れます。七草をたたく時は「七草なすな～」などと歌う地域もあります。