



食育だより

令和7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安心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。



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作ったり、食べたりしましょう。



おせち料理



おせち料理は、もともと、節目(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。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、なすな、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。

知ろう！ 私たちのまちのおいしいもの



かのや紅はるか

特徴は、自然な甘さ！

「焼きいも」で食べるのがおすすめです！

鹿屋市周辺の漁場は、流れが速い黒潮が流れ込み、かんぱちの養殖に最適！顔に漢字のハに見える線があるかな？

かのやかんぱち



1月24日～1月30日は、全国学校給食週間！

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて多くの方に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。

いつも食べている給食に目を向けて、給食の役割や歴史、鹿児島県の食文化や鹿児島のおいしい食べ物について知る機会にしましょう。

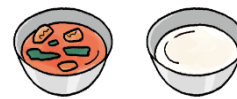
→→→学校給食の献立の移りかわり→→→

明治22年



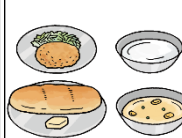
- ・おにぎり
- ・塩さけ
- ・菜の漬物

昭和22年



- ・ミルク(脱脂粉乳)
- ・トマトシチュー

昭和25年



- ・コッペパン
- ・ミルク(脱脂粉乳)
- ・ポタージュスープ
- ・コロック
- ・せんきゃべツ
- ・マーガリン

昭和40年



- ・ソフトめんのカレーあんかけ
- ・牛乳
- ・甘酢あえ
- ・果物(黄桃)
- ・チーズ

昭和52年



- ・カレーライス
- ・牛乳
- ・塩もみ
- ・果物(バナナ)
- ・スープ

ご家庭でも給食について話題にしてみてください！



※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。

1月19日～23日は、給食週間献立！！



北部学校給食センターでは、1月19日(月)～23日(金)に、給食週間献立を実施します。この週は、特に鹿児島県の郷土料理や地場産物を活用した給食を提供予定です！

Aコース 1月19日(月) Bコース 1月23日(金)は、「まるごと鹿児島を味わう学校給食」とし、鹿児島県産の食材を100%使用した給食を提供予定です！