

# 1月 給食だより



令和7年1月24日  
台東区立 忍岡中学校  
校長 金栄 晃弘



## 今月の給食紹介



### ★お正月給食

1/9



おせちに使われる縁起の良い食材や、正月ならではの料理をイメージした献立です。

・昆布とツナのごはん …「昆布巻き」の「こぶ」は「よろこぶ」に通ずる縁起の良い食材です。

「子生」と書いて、子孫繁栄の願いを込めることもあります。

・えび入り千草焼き …えびは、曲がった腰と長いひげから「長寿」を、目が飛びでていることから「めでたし」、脱皮を繰り返す生態から「成長と発展」を象徴しています。  
たくさんの具をまとめた黄金色の卵焼きに入れて焼き上げます。

・特製お雑煮 …白玉を入れた澄まし汁仕立てのお雑煮です。餅はよく伸びることから「長生き」の象徴、子芋をたくさんつける里芋は「子孫繁栄」、赤色の人参は「魔除け」など、お雑煮の具材にも意味があります。



### ★3年生 卒業リクエスト給食

1/13～

3年生を対象に「卒業までにもう一度食べたいメニュー」のリクエストアンケートをとりました。票が多かったものはもちろん、少数でも希望があったものは、できるだけメニューに取り入れていきます。  
ランキングは来月号で紹介しますので楽しみに♪



献立表の太字がリクエストメニューだよ～

### ★おみくじコロッケ

1/19

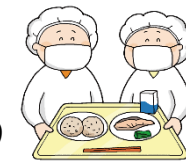
コロッケに入っている具材で一年の運勢を占う、毎年恒例の人気メニューです。何が入っているかは食べるまで誰もわからないのでドキドキです。大当たりもあるかも…!?

「うずら卵」 …「黄身(君)が中心」なので、【人気運】が高まる一年に！  
「ウイナー」 …「winner(勝利)」にちなみ、【勝負運】が高まる一年に！  
「ちくわ」 …「先の見通しがよい」ので、【勉強運】が高まる一年に！



### ★全国学校給食週間

1/24～1/30



「全国学校給食週間」は、学校給食の意義や役割についての理解を深め、関心を高める一週間です。学校給食は130年以上の歴史があります。時代の移り変わりによって、給食の役割や献立がどのように変わってきたのかを、過去の給食献立を順に振り返ってみましょう。



#### <26日：明治22年 ～給食のはじまり～>

山形県鶴岡市の私立忠愛小学校において、貧しくて生活に困っており、お弁当を持ってくることができない子どもたちのために、お坊さんがお昼ごはんを食べさせていたのが給食の始まりです。

当時の献立は、「おにぎり・焼き魚・漬け物」でした。



#### <27日：昭和27年 ～戦後、給食の再開～>

戦後はアメリカから脱脂粉乳や小麦粉が支援され、大きなコッペパンが当時の主食でした。味噌汁や肉じゃがなど、どんな料理でもパンがついていました。

当時の献立は、「コッペパン・ジャム・鯨肉の竜田揚げ・千切りキャベツ、脱脂粉乳」でした。



#### <28日：昭和40年代 ～献立の広がり～>

ミルクが脱脂粉乳から牛乳に切り替わり、ソフト麺などの麺料理も多くなっていました。果物やプリンなどのデザートも登場し、どんどん献立が広がっていききました。

当時の献立は「ミートスパゲティ、フレンチサラダ、プリン、牛乳」でした。



#### <29日：昭和50年代 ～ごはん給食の復活～>

コッペパンばかりだった給食に、この頃から正式に「米飯給食」が導入されました。子どもに人気のカレーライスも登場しました。

当時の献立は「カレーライス、塩もみキャベツ、スープ、バナナ、牛乳」でした。



#### <30日：現代の給食 ～生きた教材としての活用～>

ご飯を中心とした和食を基本に、郷土料理や行事食を提供しています。台東区に縁のある、「すき焼き煮」や「芋ようかん」を提供します。