



令和8年1月8日

毎月19日は食育の日
長倉小学校

1月

新年明けましておめでとうございます。年末年始は、家族と長く過ごしたり、親戚の方に会ったりと、楽しい冬休みが過ごせましたか。年末年始は、家族での行事も多く、夜寝るのが遅くなったり、食事はごちそうが続いたり生活習慣が少し乱れがちです。早く学校生活になれ、生活を元に戻しましょう。

3学期の給食は、13日（火）から始まります。寒さが続きますが、しっかり食べてウィルスに負けず、元気に過ごしましょう。

給食目標
給食に感謝して
食べよう！



感謝の気持ちをもって食事をしよう

学校給食も家庭での食事自然の恩恵のうえに成り立つものであり、多くの人の苦勞や努力によって支えられているものです。今月は「全国学校給食週間」や「おむすびの日」があります。この機会にあらためて食べ物大切さや食事にかかわる人の思いについて考えてみましょう。

めざせ！おむすび

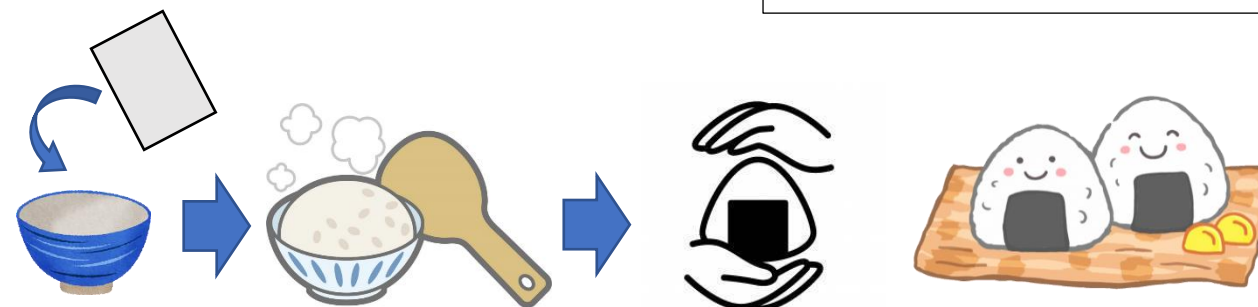


めいじん！！

1995年1月17日は、阪神淡路大震災が起きた日です。この日はのちに「おむすびの日」になりました。阪神淡路大震災でボランティアによるおむすびの炊き出しが人々を大いに助けたことからいつまでもこの善意を忘れないようにと定められました。給食では、この日に合わせて1月16日におむすび給食を実施します。おむすびを作ったことのない人はおうちで練習してみてください。

ご家庭では、ビニール袋でなく、ラップで大丈夫です。今年の給食では、白ご飯をおむすびにしますが、混ぜご飯で作ったり、中に具を入れたり、いろいろな味に挑戦してみてください。
（4年生以上は防災食品のゆかりを付けます。好んで使ってください）

- 1 おわんにビニールぶくろをひらいてかぶせる
- 2 ビニールぶくろをかぶせたおわんにごはんをいれる
- 3 ふくろのくちをもってふくろごとおむすびをにぎる



おすすめ給食レシピ紹介 ～ ユーリンチー ～

材料(4人分)

・鶏肉切り身 50g 4枚
・しょうが(下味) 1かけ
・しょうゆ(下味) 大さじ 1/2
・酒(下味) 小さじ 1/2
・片栗粉 適量
・揚げ油 適量
・しょうゆ 大さじ 1
・酢 大さじ 1/2
・砂糖 大さじ 1 弱
・ごま油 少々
・ねぎ 少々

作り方

- 1 鶏肉の切り身に下味をつける
- 2 汁気をなくし、片栗粉を付け、油で素揚げする
- 3 鍋にしょうゆ・酢・砂糖・ごま油・小口切りにしたねぎを入れ、加熱する
- 4 2に3をかけて、できあがり！



1月24日～30日は「全国学校給食週間」

学校給食のはじまり

写真：新潟県栄養教諭 佐藤美春先生



小学校があったお寺の境内には、今は記念碑が建てられています(山形県鶴岡市の大督寺)。

明治22(1889)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)の小学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのために食事を出したのが日本での学校給食のはじまりです。その後、戦争による食料不足で一時中断されてしまったものの、戦後、外国からの援助物資で再開することができました。

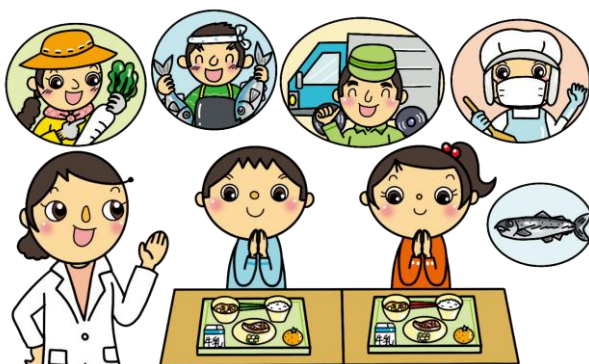


幸手市では、学校給食週間に合わせて、昔の給食をイメージした献立を提供します。1月23日の五色ご飯、牛乳、さわらの照り焼き、小松菜のごま和え、栄養みそ汁です。

給食にかかわる人たちが食べられることに感謝してよくかんで食べてください。



学校給食の役割



給食が始まった当初は、子どもたちへの栄養補給が主な目的でした。しかし現在は、栄養バランスのとれた食事子どもたちの心身の発達や健康の増進を目指すことはもちろんですが、社会性や協同の精神、自然環境の尊重、勤労を重んずる態度、食文化や社会のしくみについて学ぶ、教育活動の一環として行われています。

保護者の皆様へお願い

昨今の様々な価格高騰により、今年度の給食運営は大変難しいものとなっています。もし、学校関係費の振り込みが、遅れている方がいらっしゃいましたら、お手数ですが、早めの手続きをお願いいたします。