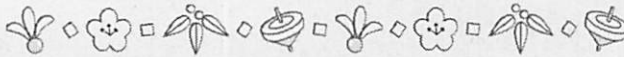




# 給食だより



平成30年1月 志木第二中学校



あけましておめでとうございます。冬休みが終わり、3学期がスタートしました。今年も安全でおいしい給食をみなさんに届けられるよう、給食室一同頑張りますのでよろしくお願いいたします。

## ～日本のお雑煮文化～

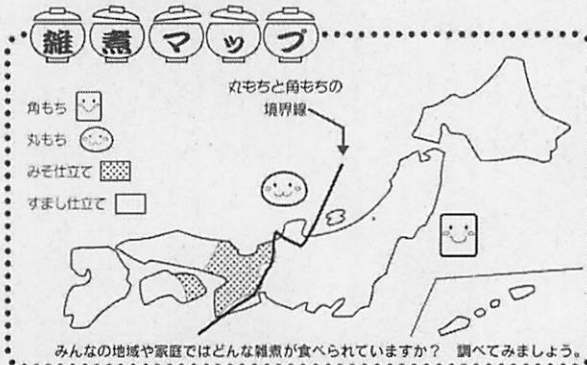
知れば知るほど  
面白い

お正月といえばお雑煮ですが、お雑煮は地方・地域によって入れる具材や汁の味付け、もちの形も様々です。皆さんの家庭では、どんなお雑煮を食べましたか？

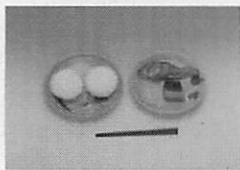
～入れる具材～

里芋...関東、近畿、九州地方 豆腐...全国  
鶏肉...東北、信越、関東、東海、九州地方  
塩鮭...新潟県 牡蠣(かき)...広島県  
小豆...島根県 くじらの皮...青森県

ここで紹介したのは一例で、全国には他にもいろいろなお雑煮があります！



みんなの地域や家庭ではどんな雑煮が食べられていますか？調べてみましょう。



学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に行われたのがはじまりです。毎日おいしい給食を食べられることに感謝しましょう。

明治22年の給食(学校給食の始まり)

- \*おにぎり
- \*塩鮭
- \*菜の漬物

明治22年山形県鶴岡市の小学校で、生活が苦しい家庭の子どもを対象に昼食を出したことが学校給食の始まりといわれています。当時の給食はおにぎり、焼き魚、漬物といった簡素なものでした。その後、全国に広まった給食ですが、戦争でしばらく中断されました。戦後、海外からの救援物資で再開された学校給食は、栄養が不足しがちだった多くの子どもたちを救いました。

今は豊かになった日本ですが、当時の気持ちを忘れないために設けられたのが「全国学校給食週間」です。この週間を通し、食べ物や作る人々の思いに感謝し、食べることの大切さをあらためて考えてもらえると嬉しいです。

作る人

運ぶ人

売る人

献立を  
考える人

調理  
する人

配膳  
する人

皆に感謝して  
頂きます!!

