



1月食育だより

No.9



駅家西小学校 給食室

新年への願いを込めた

お正月の行事食

新しい1年の始まりであるお正月は、その年の幸福や豊作をもたらす「歳神様」(年神様・歳徳神)を各家庭にお迎えする日本の伝統行事です。家族そろって、おせち料理やお雑煮といった正月料理を食べて、新年の無事を祈ります。現在では、おせち料理を手作りする家庭が減っており、洋風や中華風などバラエティー豊かなおせち料理が販売されていますが、伝統的なおせち料理には、新年への願いを込めた縁起の良い食べ物が使われています。



伝統的なおせち料理の意味や込められた願い

※地域や家庭によって違いがあります。



一の重
二の重
三の重

一の重 (祝い肴・口取りなど)

- 黒豆** まめ (まじめ・健康) に暮らせるように。
- 数の子** 子宝に恵まれるように。
- 田作り** (ごまめ) 豊作を願って。
- たたきごぼう** 家族や家業が土地に根を張るように。
- 伊達巻** 知識や教養が身につくように。
／着るものに困らないように。
- きんどん** 金運に恵まれるように。
- 紅白かまぼこ** 赤は魔除け、白は清浄を表す。

二の重 (酢の物・焼き物など)

- ブリ** 出世できるように。
- タイ** 「めでたい」の語呂合わせ。
- エビ** 長生きできるように。
- 紅白なます** お祝いの水引を表す。

三の重 (煮物など)

- 里いも** 子宝に恵まれるように。
- れんこん** 将来を見通せるように。
- くわい** 出世できるように。
- 昆布巻** 「よろこぶ」の語呂合わせ。

お雑煮

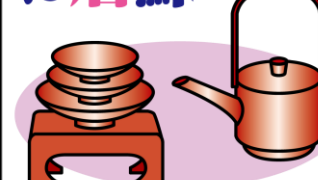


関西風雑煮

関東風雑煮

地域の食材を使って作る餅入りの汁物で、餅の形、入れる具材、汁の味つけ、調理方法など、地域や家庭によって特色があります。餅を入れない地域もあります。

お屠蘇



漢方薬の「屠蘇散」を、日本酒や本みりんに浸して作る薬草酒。邪気を払い、長寿を願って、家族の中で若い人から順に飲んでいきます。



1/24~1/30は
ぜん こく がっ こう きゅう しょく
「全国学校給食週間」です

に ほん がっ こう きゅう しょく

日本の学校給食のあゆみ

がっ こう きゅう しょく はじ

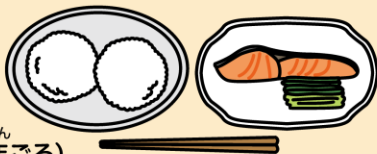
学校給食の始まり



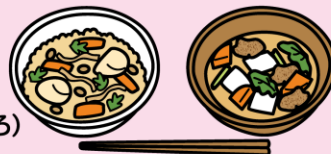
めい じ ねん やまがたけん しむつちゅうあいしょうがっこう ます こ しょくじ ていきょう はじ
明治 22 (1889) 年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。
この学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使っ
て食事を用意していました。大正 12 (1923) 年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食
が国から奨励されるなど、各地へ広がりしましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。

おにぎり

や ざかな
焼き魚
つけもの
漬物
めい じ ねん
(明治 22 年ごろ)



ご しょく
五色ごはん
えいよう しる
栄養みそ汁
たいしゅう ねん
(大正 12 年ごろ)



支援物資による学校給食の再開



せん こ こ えいようじょうたい あっ か しんばい こえ たか しょうわ ねん がっ か ララ きゅうえんこう
戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和 21 (1946) 年 12 月 24 日に LARA (アジア救援公
認団体から給食用物資の寄贈を受けて、翌 1 月に学校給食が再開されました。当初は 12 月 24 日を「学校給食感謝の日」
としていましたが、その後、冬休みと重ならない 1 月 24 日からの 1 週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。

ミルク

トマトシチュー
しょうわ ねん
(昭和 22 年ごろ)



コッペパン・ミルク

たった あ
クジラの竜田揚げ
ぎ
せん切りキャベツ
しょうわ ねん
(昭和 25~30 年ごろ)



バラエティー豊かな献立内容に



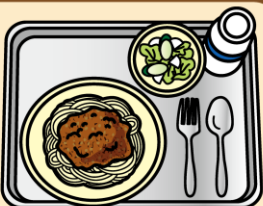
しょうわ ねん がっ こう きゅう しょく ほう せいりつ じっ したいせい ほうてき ととの がっ こう きゅう しょく きょういくかつどう い
昭和 29 (1954) 年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位
置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和 51 年に米飯 (ご飯) が正式に導入されると、カレー
ライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していききました。

ミートスパゲッティ

ぎゅうにゅう
牛乳

フレンチサラダ

しょうわ ねん
(昭和 40~50 年ごろ)



カレーライス

ぎゅうにゅう しお
牛乳・塩もみ

たまご

ゆで卵
しょうわ ねん
(昭和 51 年ごろ)



このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、「子どもたちが飢えるこ
となく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」といった願いが込められています。現代では、大人になっても
自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるように、学校給食は「教材」としての役割も担っています。