



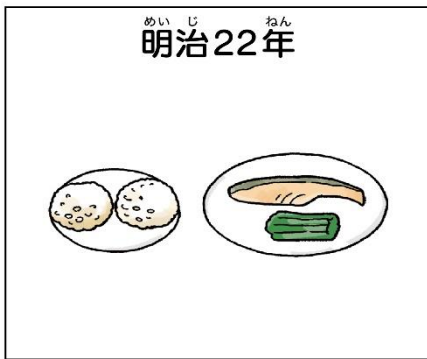
# 1月給食だより

令和7年1月8日発行  
 足立区立六木小学校  
 校長 河野典義  
 栄養士 北村文子

あけましておめでとうございます。今年もおいしい給食をつくってまいりますので、よろしくお願いたします。1月は全国学校給食週間があります。これを機に身近な給食の役割について知り、考えてみましょう。



## →→→ 学校給食の献立の移りかわり →



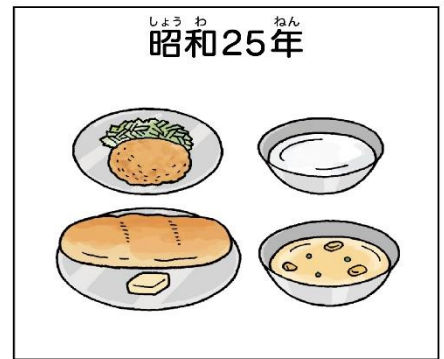
明治22年

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

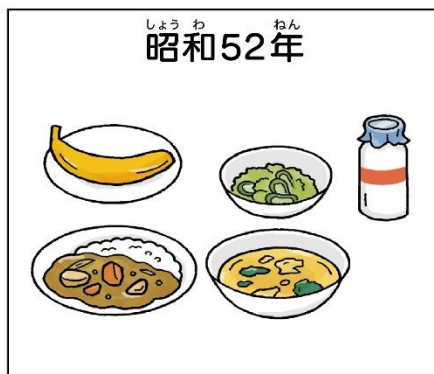


※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。



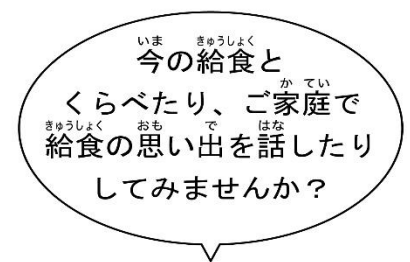
昭和40年

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



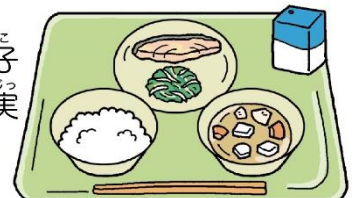
昭和52年

カレーライス・牛乳・塩もみ・  
果物(バナナ)・スープ



1月24日から30日は全国学校給食週間です。学校給食は、成長期にある子どもたちの心身の健やかな成長、発達を支え、望ましい食習慣と食に関する実践力を育みます。

六木小では、「もりもり給食ウィーク」で取り組みます。



# 地域や家庭によってかわる 正月料理

おせち料理や雑煮などの正月料理は、地域や家庭によって、味つけや使われている材料などが違うことがあります。自分たちがすむ地域の正月料理が、どんなものを調べてみましょう。

また、ほかの地域にはどんな正月料理があり、どのような違いがあるのかを見てみましょう。



先が見通せる



## れんこんは縁起物

れんこんは、断面に穴が開いていることから「見通しがきく」ということで、縁起のよい野菜としておせち料理などの祝いごとに使われてきました。

1月9日(木)

しょうがつこんだて  
正月献立

- 七草うどん
- れんこんと大豆のきんぴら
- 白玉あずき

今年は1日にまとめてみました。

春の七草のひとつ

## すずな

春の七草として知られている「すずな」は、かぶのことです。かぶは、形が鈴に似ていることから、「すずな」とも呼ばれています。



## 鏡開きは1月11日



1月11日は鏡開きの日です。お供えした鏡もちを下げてお汁粉にして食べます。鏡もちは、年神様へお供えした神聖なものなので、刃物で切るのではなく、木づちや手などで小さく割ります。



## もりもり給食ウィーク

20日(月)~24日(金)

全国学校給食週間



24日(金)~30日(木)

しょうわの給食	20日(月)	六木小ができたころの給食
平成の給食	21日(火)	クジラを使った給食
平成・令和の給食	22日(水)	足立区で生まれた給食
	23日(木)	郷土料理：東京グルメ
	24日(金)	世界の料理：東南アジア編

## 足立区 給食メニューコンクール 応募作品 パート2



1月も、5・6年生の夏休みの宿題の中から選ばれた作品を、給食で作ってみたい。栄養価や作業の工程を考慮したので、すこしアレンジしました。楽しみにしてください。

- 1月17日(金) 「枝豆とひじきのとり団子」 5年生 応募作品
- 1月24日(金) 「アジアン春巻き」 6年生 応募作品
- 1月29日(水) 「枝豆の包み揚げ」 6年生 応募作品



2月に6年生の応募作品を作ります。