



# 食育だより 1月号

小田原市立国府津小学校

学校栄養職員

令和8年、新しい年を迎えました。今年も、みなさんの心と体の栄養を満たすおいしい給食をつくっていきますので、よろしくお願ひいたします。

さて、1月24日から30日の1週間は「全国学校給食週間」です。普段、何気なく食べている学校給食について改めて知るよい機会にしましょう。

## ～6年生 献立づくりのポイントについて学びました～

家庭科の授業で、献立作成をする6年生。今まで学んできた主食・主菜・副菜をそろえると、赤・黄・緑の食品がそろえられることについて復習した後、献立づくりのポイントについて説明しました。そして、地産地消についても学びました。給食週間の前週であったため、次週の給食では地場産物がたくさん給食に登場することも伝えました。



お・・・多くの食品を使う  
い・・・彩りよく  
し・・・旬のものを使う  
い・・・色々な調理法  
か・・・家族の好み  
も・・・盛り付けはきれいに  
ね・・・値段も考えて

## ～小田原献立～

1月19日から23日は、国府津小の給食週間。

火・金曜日は、小田原献立でした。小田原献立を紹介します。

給食週間は、他にも様々な取り組みをしました。国府津小ホームページに掲載されています。

小田原のみかん

あじの干物を  
カリカリになるまで  
丁寧に揚げました。  
骨ごと食べられます！

曾我の梅干しを  
使った梅おろしソースの  
ハンバーグ

地魚ハンバーグを  
角切りにした、つみれ風汁

小田原の  
練り物を使った  
味のしみたおでんです。

# 1月は全国学校給食週間があります

学校給食は、戦争のために中断されていましたが、戦後の食糧難により児童の栄養状態が悪化したことから、その必要性が叫ばれるようになりました。再開することになりました。

まず試験的に、昭和21年12月24日に、三都県（東京、神奈川、千葉）で実施することになり、同日に東京都内の小学校でララ（アメリカの宗教団体等からなるアジア救援公認団体）からの給食用物資の贈呈式が行われました。その日を学校給食感謝の日と定めていましたが、その後、冬期休業と重ならない1月24日から30日までの間を「学校給食週間」としました。



## なつかしのメニュー紹介



脱脂粉乳とは、牛乳から脂肪分をぬき取り、乾燥させて粉末にしたものです。

スキムミルクともいいます。戦後の食料不足の時代に、ララ（アメリカの宗教団体等からなるアジア救援公認団体）やユニセフから脱脂粉乳の援助物資を受けていました。

## ていねいに配ぜんしよう

給食の配ぜんをていねいにしていますか？ 学校給食が食べられることに感謝をして今一度、食べ物を大切に扱い、配ぜんの仕方を見直してみましょう。



## 伝統的な行事食を知ろう

伝統的な行事の時に作られている特別な食べ物のことを行事食といいます。行事食には季節の食材が使われたものが多くあります。昔から伝わってきた行事食をこれからも受け継いでいきましょう。

