

# 給食だより



下野市立石橋小学校

2025年になりました。今年もおいしく、安全な給食づくりに留意しますので、ご協力の程よろしくお願ひ致します。さて、冬の時期は、インフルエンザやノロウイルスが流行する季節のため、健康管理には、より一層の注意が必要です。感染症の対策も含めて、「規則正しい食生活」「早寝・早起き・しっかり朝ごはん」手洗い、消毒を徹底しましょう。

1月24日から30日は全国学校給食週間です。

明治22年に山形県で食事の提供をしたのが、学校給食の始まりとされています。現在では、給食を通して四季を感じたり、行事食や地場産物の活用、教科との関連をすることにより、学校給食は、栄養補給だけではなく「生きた教材」としての役割も担っています。給食の歴史を振り返り、食べ物に感謝し、食生活を見つめなおしましょう。20日～24日は石橋小給食週間です。

給食週間中は、日本各地の味めぐり給食を実施します！



## 20日(月)《岡山県》

### さわらのこうご寿司・そずり鍋・桃のゼリー

こうご寿司は、こうご(たくあん)を味付けしたご飯に混ぜ、焼いた鱈をのせたものです。そずり鍋は、津山市の郷土料理です。「そずり」は、骨のまわりの肉の事で肉を骨からそぎ落として使うことからこの名がつけました。また、岡山県は、桃の代表的な産地です。

## 21日(火)《大阪府》

### お好み焼き風チーズトースト・肉すい

大阪の「粉もん文化」の象徴とされるのがお好み焼きです。肉すいは「肉の吸い物」という意味で、肉うどんからうどんを抜いたものです。かつお節や昆布などを使った関西風のうどんつゆに、薄切りの牛肉を使うのが特徴です。

## 23日(木)《北海道》

### スープカレー

スープカレーは、インド、ネパール料理をベースに、札幌市でうまれた薬膳カレーが発祥と言われています。スープのカレーに大きな具材が入るのが特徴です。スープとご飯を少しずつ混ぜて食べます。

## 22日(水)《岐阜県》

### 赤かぶご飯・みそカツ・寒天・すたて汁

すたて汁は、ゆでた大豆をすり鉢や石臼などですりつぶした「すたて」に、みそやしょうゆなどを加えた汁物です。寒天は、昔から恵那市山岡町の特産品です。

## 24日(金)《佐賀県》いわしののり揚げ・いか入りかけ和え・いりやき

魚介類と大根やわかめなどを和えた料理は各地にありますが、佐賀県ではこれを「かけ和え」「かけやあ」と呼び、日常食として食べ継がれています。いり焼きは、鶏肉が入った、お祝いごとの時に作られるハレの日の料理です。

## ★給食集会があります★

給食委員による給食集会があります。給食に関するクイズ、アンケートの結果発表、栄養黒板について、マナー講座、調理員さんへのインタビューなどを行う予定です。楽しみにしててください。



## おしらせ

今年もJA小山より、栃木県産いちご(とちあいか)をいただきました。16日の給食に出ます。感謝し、味わっていただきます。

