

# 給食だより



令和3年度 1月号  
あいちけんりつこまきとくべつしえんがっこう  
愛知県立小牧特別支援学校

もうすぐ新しい年が始まります。みなさんは新年の目標を決めましたか。新年もよく食べ、よく体を動かし、夜はしっかり休んで健康な心と体をつくっていきましょうね。

これから本格的に寒くなります。かぜなどをひいて体調をくずさないように、手洗いやうがいをしっかりしましょう。また、冬休みで生活のリズムがくずれてしまった人は早く元のリズムを取り戻すようにしましょう。



## しょうがつ ぎょうじしょく ななくさ お正月の行事食～七草がゆ～

一月は新年の健康を願ってさまざまな行事が行われます。その中のひとつで、1月7日に「七草がゆ」を食べます。七草がゆは、「春の七草」を刻んだおかゆを食べて、お正月のごちそうを食べて疲れた胃を休め、一年間の健康を祈るというものです。

給食では7日（金）に七草がゆにちなんで、七草の入った煮浸しがで出ます。



1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。日本の学校給食は明治時代、山形県鶴岡市で昼食を持ってくるのができない子どもたちのために、おにぎりと魚、漬け物を用意したのが始まりです。その後、しだいに全国に広まった給食も第二次世界大戦で一時中断しましたが、戦後に海外からの救済物資が届き、再開しました。

今は豊かになった日本ですが、給食が再開したときの気持ちを忘れないために「全国学校給食週間」が設けられました。食べものや給食を作ってくれる人への感謝の気持ちを持ち、学校給食について考える一週間です。

れいわ ねん ど がっ こう きゅうしょくしゅうかん  
令和3年度学校給食週間  
あいち きょうどりょうり  
愛知の郷土料理、

がつ にち げつ にち きん  
— 1月17日(月) ~ 21日(金) —  
めいぶつりょうり た  
名物料理を食べよう



ことし がっ こう きゅうしょくしゅうかん  
今年の学校給食週間は、みなさんが食べたい愛知の料理について学んでいきます。人気があった料理や、地元で昔から食べられている  
りょうり りょうり きゅうしょく で いっしゅうかん かたち じもと あじ し きゅうしょく とお じもと まな  
料理など、いろいろな料理が給食で出ます。この一週間はいろいろな形で地元の味を知り、給食を通して地元のことを学んでください。



おわり なごや ちほう  
尾張・名古屋地方

●おとしこし(17日)  
おみそかと節分に家庭でよく食べられている煮もの

●ひきずり(20日)  
とりにくをつかやなべうえにく  
鶏肉を使ったすき焼き。すきやき鍋の上で、肉をひきずる  
ように食べたことが名前の由来。

●かきまわし(18日)  
混ぜごはんのこと。ごはんを炊いた具をかきまぜることが  
名前の由来。

奥三河地方

●煮酢和え(20日)  
お盆の精進料理やお  
祭り、お正月によく食  
べられている。

にしみかわ  
西三河地方

ひがしみかわ  
東三河地方

●はちはい汁(18日)  
名前の由来は、豆腐一丁から  
八杯作ることができるから。八杯  
もおかわりするほどおいしいか  
ら。など諸説ある。

いま ぜんこくてき ゆうめい なごや とうち  
今や全国的に有名になった名古屋のご当地グルメ  
「名古屋めし」。給食のメニューでもとても人気がありま  
す。学校給食週間でもたくさん登場します。

てばさき にち  
手羽先(17日)  
今からおおよそ50年前、ほとんど利用されなかった鶏の手羽先を  
唐揚げにして甘辛いタレをからめたのが始まりと言われています。

みそ にち  
味噌かつ(19日)  
間違えてどて煮にとんかつを落とし、食べてみたらおいしかったこ  
とから始まったという説もあります。赤味噌が好きな名古屋の人な  
らではのアイデア料理です。

きしめん にち  
きしめん(19日)  
起源には諸説ありますが、三河池鯉鮒宿(今の知立市)で鳥の“き  
じ”の肉を入れたうどんが好評で雑燗(きしめん)と呼ばれ、名古屋  
まで伝わったという説が有名なようです。

～その他、えびフライ(21日)、みそおでん(18日)も出ます。  
楽しみにしてください～