

給食だより

志木市立
宗岡中学校
令和七年度 1月号

新しい年を迎え、心新たに重き出す月となりました。
本年も、給食室の調理員と共に 安心・安全・おいしい給食づくりを
心がけて参りますので、どうぞ、よろしくお願ひ致します!!

学校給食週間 1月24日～1月30日

学校給食は、1889年(明治22年)、
山形県鶴岡町の 大智寺というお寺の中に建てられた
忠愛小学校で、はじまりました。生活が苦しい家庭の子どもに
無償で昼食を用意したことが、日本の学校給食の始まりと
されています。途中戦争により一時中断しましたが、戦後
国民の要望が高まったことで、給食が再開し、1954年(昭和29年)
「学校給食法」が成立し、実施体制が整いました。

昭和初期～中期

脱脂粉乳
コッパン
魚の竜田揚げ

学校給食の目標は、
適切な栄養の摂取による健康の保持
増進を図ることでした。

昭和中期～後期

野菜サラダ
牛乳
パン
グラタン

令和初期～中期

ゼリーフライ
彩玉タレ
ごはん
彩の国
みそ汁

給食の目的の変化
国際色が豊かになったり、郷土料理や
行事食などを取り入れることで、食への感謝や
健康な体作り、生産者や異文化への理解等、
実体験を通して 生きた教材として、
心に育み、生涯にわたる食習慣の
形成を促す目的に変化しています。

今年も
皆様が
健康で
過ごせます様に!!

七草なすね
唐土の鳥が
日本の国に
渡らぬ前に
七草はやす
ストロント
今年も
皆様が
健康で
過ごせます様に!!

一月七日 人日の節句
春の七草で無病息災

給食は
一月九日に
七草汁です

昔々の日本では、新年に「若菜摘み」とい
早春に芽吹いた若菜を摘んで、それを
食することで、健康を願う風習がありました。
春の息吹を感じる食べ物をいただくことで、
邪気を払い、無病息災を祈りました。

学校の
人気の
チづくり
カレーパン

1 学年がいよいよ時をわらって、
やって来る、宗中のカレーパン大会
今日は 1/29 だー!!!
どうぞお楽しみに!!

- ① 具を作ります。
玉ねぎとひき肉、
カレーパウダー、
ソースなどを加えて
水分がなくなるまで
炒めます。
- ② 具を①の
具をほめます。
学校では
スライサーが入っている
パンをつまっています!
- ③ 表面に衣を
パン粉をつけ、
小麦を水で溶いた
衣をつけ、
パン粉をつけ、
小麦を水で溶いた
衣をつけ、
- ④ ③を④で
揚げます
- ⑤ あらヨッ、
カレーパンの
出来上がり!!

お節料理の1つ「黒豆」

一の重「祝い肴」に入ります。
「まめに働か」という意味が
込められており、奮励で努力を、
心身共に健やかに過ごせる
ようにとの願ひが込められています。
そんな黒豆のバリエーションデザート初登場!!

黒豆抹茶
蒸しパン

材料 5コ分

米粉	100g	① ふるっておきます。
抹茶	1.6g	
ベーキングパウダー	5g	② 合わせます。
三温糖	25g	
塩	0.5g	③ ①と②と黒豆を合わせて カップに入れて蒸します(15分)
豆乳	10g	
油	20g	
黒豆	35g	
紙カップ	5枚	