



給食だより

令和7年度
志賀町学校給食共同調理場

志賀町のホームページに毎日の給食が掲載されています。志賀町ホームページ <http://www.town.shika.lg.jp/> > 教育・生涯学習 > 学校給食

毎年1月24日～30日は全国学校給食週間です。全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の充実をはかることを目的として定められました。学校給食は、栄養バランスのよい食事で成長期にある子どもたちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。

学校給食のはじまり

明治22(1889)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)の小学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこれられない子どもたちのために食事を出したのが日本での学校給食のはじまりです。その後、戦争による食料不足で一時中断されてしまったものの、戦後、外国からの援助物資で再開することができました。



1月24日～30日 全国学校給食週間

学校給食の役割

給食が始まった当初は、子どもたちへの栄養補給が主な目的でした。しかし現在は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの心身の発達や健康の増進を目指すことはもちろんですが、社会性や協同の精神、自然環境の尊重、勤労を重んずる態度、食文化や社会のしくみについて学ぶ、教育活動の一環として行われています。

新しい年を迎えるための料理

おせち料理には、材料の形や色、料理の名前や由来、また料理にちなんだ伝説などにかけて、1年の健康と幸せを願う温かい気持ちが込められています。



色や形に願いを...

紅白かまぼこ



紅白なます



金時になじん

えび



長いひげや蟹が曲がった様子から長寿を願う。

昆布巻き



「よるこぶ」にかけて幸せを願う。

いわれや伝説に願いを.....

田作り(ごまめ)



昔は干したいわしを粉にして肥料(干鰯)にしたことから豊作を願う。別名のごまめはたくさんの魚をさす「鰯」から、「五万本」とも書く。



松風焼き(のし餅)



めでたい松の木にちなむ。裏には何もまぶさず「かくしごとをせす正直に暮らしましょう」というメッセージも。おうぎ形に切った米広がりの幸せを願う。

煮しめ



野菜や乾物を形が崩れないようにしてだししょうゆでやや濃い味に煮上げる。「見通しが利くように」とれんこん、また「子孫繁栄」や「家庭円満」を願って角のない丸いさいもが使われる。

くりきんとん



れんこん

さいも(海老芋)



くわい



くわいは「芽が出る(めでたい・立身出世)」。数の子は「たくさんの子に恵まれるよう」と願う。

黒豆



黒は魔除けの色。また「まめ」にかけ、「健康でまめに働けますように」と願う。

数の子



伊達巻き



本の巻物に形が似ているので「知識が増えて勉強もたくさんできるように」と願う。

たたきごぼう



豊作の年にやってくるといわれる縁起のよい黒いつる(瑞鳥)に形を似せて。また「開きごぼう」ともいい、開運を願う。

