



給食だより  
令和7年1月



❀ 新年明けましておめでとうございます ❀

1月は、健康を願う様々な行事食があります。  
日本の伝統的な文化に触れる貴重な機会ですね♪



## おせち料理の意味



おせち料理は、一年の最初に歳神様にお供えするものとして作られたのが始まりです。

一つ一つの食材に、新年への願いが込められています。

「福を重ねる」「めでたさを重ねる」と縁起を担ぎ、重箱に詰めるのも特徴です。



**伊達巻**…伊達巻の形が巻物（勉学に使用する書物）に似ているため、  
学業成就の願いが込められています。



**紅白なます**…お祝いの紅白の水引をイメージし、細く切った人参と大根で表現した物  
です。家族の平和を願う縁起物とされています。



**お雑煮**…お雑煮は、平安時代から食べられていた言われています。当時、お餅は「ハレの日」に食べるおめでたいものでした。正月に歳神様をお迎えするために、前年に収穫したお米から作ったお餅をお供えし、そのお下がりとしてお雑煮をいただくことから始まったといわれています。



## 全国学校給食週間



1月24日から30日までは、「全国学校給食週間」です。日本の学校給食は、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、アメリカの支援団体「LALA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、学校給食が再開することになりました。

学校給食週間は、日本の郷土料理や世界の料理を提供する予定です♪