

# 給食だより 1月

令和7年1月8日  
文京区立第九中学校  
校長 窪 宏孝

新年あけましておめでとうございます。今年度も、残すところあと3か月となりました。引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、魅力ある給食作りに努めていきたいと思っております。本年もよろしくお願いたします。



日本の学校給食は、明治22年、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。

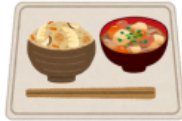
戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカから、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されました。昭和21年12月24日に、給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」とし、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日~30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

明治 22 年



給食の始まり  
おにぎり  
塩鮭  
漬物

大正 12 年頃



給食が全国に広まる  
五色ご飯  
栄養みそ汁

昭和 25 年頃



寄贈を受け給食再開  
脱脂粉乳  
コッペパン  
鯨肉の竜田揚げ

昭和 40 年頃



麺類の提供開始  
牛乳  
ソフト麺、サラダ  
ミートソース

昭和 50 年頃



米飯給食の開始  
牛乳  
カレーライス  
サラダ、果物

今年の学校給食週間は、鯨肉やソフト麺などを使用し、給食の歴史を振り返る献立となっています。学校給食の意義や役割などを知り、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思っております。

## 1月の行事食～鏡開きと小正月～

1月の給食では、行事食として「鏡開き献立」と「小正月献立」を予定しています。

### ★鏡開き

1月11日は、鏡開きです。お供えしていた鏡もちを下ろして、無病息災を願って食べる行事です。お供え物に刃物に向けるのは縁起が悪いため、包丁は使わず、木槌で叩いて割ります。「割る」という言葉も縁起が悪いので「開く」という言葉が使われます。

給食では、小さい餅を使用してお雑煮を作ります。



### ★小正月

旧暦の1月15日は満月に当たり、昔はその日がお正月でした。新暦が導入された後も「1月15日＝正月」という意識が残っていたため、「大正月」「小正月」と区別されるようになりました。一年の最初の満月という特別な日であることから、「成人の儀」が催されたり、年末年始に忙しく働いた女性をねぎらう日でもあったとされています。

小豆の赤色には、悪いものを追い払う力があると考えられていて、小正月には、健康を願い小豆粥が食べられます。

給食では、じっくりと小豆を炊いて、小豆ご飯を作ります。

## セレクト給食



給食委員会の活動で、1月16日にセレクト給食を実施します。今回は、3種類の主菜（揚げ餃子、山賊焼き、おろしハンバーグ）から1つ、好きな主菜を選びます。結果は下記の通りです。

揚げ餃子：171人、山賊焼き：161人、おろしハンバーグ：63人

給食委員のみなさん、集計ありがとうございました！