



1月給食だより

令和7年12月24日
渋谷区立上原中学校
栄養士 上原かつえ

年の初めの行事食

1月は、正月や人日の節句、小正月などの年中行事がたくさんあります。昔から地域や家庭で受け継がれてきた年中行事には、その時にしか食べない特別な料理、行事食があります。

月正 1月1日

おせち料理

おせち料理は、もともと季節の変わり目「節句」に年神様に供えるものでしたが、のちに正月料理だけを指すようになりました。田づくり（五穀豊穣）、黒豆（まめに暮らせる）などの願いが込められています。



雑 煮

一般的に東日本は角もち、西日本は丸もちを入れるといわれますが、地域や家庭によっても、材料やもちの形、だしや調味料が異なります。



関東風



関西風

人日の節句 1月7日

この日の朝に、「せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのぎ、すずな、すずしろ」の入った七草がゆを食べ、無病息災を祈ります。古来から、早春の野山で若菜を摘んで食べる風習があります。



七草がゆ



七草

小正月 1月15日

この日は、もちを小さく丸めて木の枝に刺した「もち花」や「まゆ玉」を飾ります。

また、左義長（どんど焼き）の火で、門松やしめ縄などの正月飾りを燃やします。この火でもちを焼いたり、小豆がゆを食べたりします。

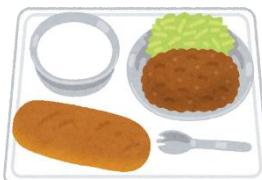


小豆がゆ



1月24日～30日は全国学校給食週間

日本の学校給食は、明治22年に始まりましたが、戦争で一時中断されます。戦後、昭和21年12月24日に給食が再開されたことを記念し、冬休みと重ならないように、1か月後の1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」と定めています。



学校給食は、子どもたちが正しい食の知識と望ましい食習慣を身につける上で重要な役割があります。

コラボ給食 with ABC クッキング

19日(月) ・ミルクパン ・鮭ステーキクリームソース ・ABC スープ(トマト味)
となります。楽しみにしていてください。