



2026年 1月のこんだて表

見附市学校給食センター

TEL (62) 2244

FAX (62) 2238

2026年 1月の給食だより

あけましておめでとうございます。

今年もみなさんの心と身体の栄養を満たすおいしい給食をお届けできるよう、給食センター職員一同、心新たにがんばります。

新しい一年を迎えるお正月は、日本人が古くから大切にしてきた行事で、現在でもさまざまな習慣が残っていますので、ぜひ家庭や地域に伝わる料理を味わう機会にしていただければと思います。

1月9日の給食では<七草風汁><ぶりの照り焼き><れんこん>を取り入れました。

災害時の「食」について考えてみましょう



1月17日は「おむすびの日」。これは、阪神・淡路大震災があった時、被災した人たちにおにぎりが届けられたことに感謝してできた日です。心を込めて作られたおむすびは、命と希望を繋ぐ特別な食べ物です。

16日の給食は……

○ゆかりごはん十のり

ゆかりごはんにのりを巻いて食べます。



○さばのみそ煮

さば缶をイメージしました。骨がありますが、加圧処理してあります。

○ぜんまいの煮物

水煮されたぜんまいをメインとした副菜です。

○乾物たっぷり保存食スープ

乾物は非常に役立つ食材です。スープにいくつ乾物が入っているかな?また、普段から食べ慣れておくことも大切です。



食べて学ぼう!! 突撃! 隣の県の食文化&食材

山形県 1月26日(月)

明治22年に山形県の私立忠愛小学校で子どもたちへ食事を提供したのがはじまりと言われています。

今回は、そのメニューに牛乳と山形名



日本で最初の給食は、明治22年山形県の小学校で始まりました。戦争で一時中断していましたが、戦後、外国からの支援により学校給食が再開されました。全国学校給食週間は、一度給食の目的や大切さを考え、温かい心への感謝の気持ちを忘れないための週間です。

富山県 1月30日(金)

やわらかく煮た大根にブリを加え、調味料で煮込んだ**ぶり大根**は、冬の富山県の郷土料理。江戸時代、富山は北前船の寄港地として賑わいました。北海道から運ばれてくる海産物の**昆布**ですが、富山県は消費量が多い県で



日本で最初の学校給食として伝わるのはどのメニュー?
①カレーライス
②おにぎり、焼き魚、つけ物
③コッペパン、トマトシチュー



福島県 1月27日(火)

会津若松のご当地グルメ**ソースカツ丼**に、会津地方の代表的な郷土料理**こづゆ**です。ももの生産量は福島県が全国第2位です。



群馬県 1月28日(水)

小麦栽培が盛んな群馬県。そこで、今日は**小麦パン**と**マカロニ**を入れたミネストローネにしました。また、こんにゃく芋の生産量日本一です。今日はサラダで、**こん**

長野県 1月29日(木)

キムタクごはんは、塩尻市の学校給食の人気メニューです。**寒天**は海藻から作られます。長野は海がないのですが、昔は馬で運ばれ、自然の気候を利用したフリーズドライ製法で作られます。**りんご**の生産量全国第

【市からのお知らせ】

令和7年産の新米価格の高騰を受け市では**重点支援地方交付金活用事業**活用して、3月までの給食費は据え置きます。

今後も児童生徒の要望も取り入れて、栄養バランスや量を保った学校給食を提供します。

おむすびの日



たるものたいせつ
食べ物の大切さと、みんなで
ささあこころまなひ
支え合う心を学ぶ日にしましょう。

★★今年の学校給食週間のテーマ★★