

1月給食だより

広陵町・香芝市共同
中学校給食センター
スマイル
2025年1月号

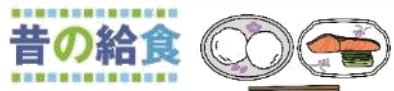
新年あけましておめでとうございます。いよいよ学年最後の学期となりました。年末年始は生活習慣が乱れやすく、食べ過ぎや運動不足になりがちです。規則正しい食生活を心がけるとともに、意識して体を動かしましょう。

1月24日から30日は

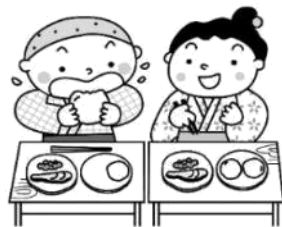
全国学校給食週間は、昭和25年から始まった取り組みで、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施しています。



学校給食は、今から136年前の明治22年に、山形県鶴岡市の忠愛小学校で、十分に食事がとれなかった子どもたちに昼食を提供したことが始まりと言われています。このときの昼食として提供した献立は、「おにぎり・塩鮭・菜の漬物」だったそうです。学校給食週間は、給食の意義や役割について、理解と関心を深めるための1週間です。日々、食べ物の命を頂いていることや給食に関わる多くの人に感謝の気持ちをもち給食をいただきます。



明治22年・日本初の給食



全国学校給食週間中は世界の料理を提供します！

1月24日～30日は世界の料理が給食に登場します。
下の国旗の国が給食に登場しますが、どの国が分かるでしょうか？
国名や献立の詳細は献立表や配膳図をチェックしてください！



畿央大学の学生さんが献立を考えてくれました！

考案者は畿央大学健康科学部健康栄養学科の4回生の学生さんです。

- ・「そうめんの焼きビーフン風」〈1月14日（火）〉
- ・「大和まなの豆乳汁」〈1月20日（月）〉

奈良県の食材を中学生の皆さんに食べてもらうために
考案していただきました。美味しくいただきます！



令和6年度の食育の日は「日本全国味めぐり」をテーマに実施します。

今月の食育の日の献立は1月17日「岡山県の料理」

減量ごはん 牛乳 ひるぜん焼そば 大根サラダ 桃ゼリー

岡山県は中国地方に位置し、中国山地と瀬戸内海に面した温暖な気候を有しています。給食に登場する「ひるぜん焼そば」は岡山県北部の蒜山（ひるぜん）地域の郷土料理です。甘辛い味噌ダレで味をつけることと、鶏肉を使用することが特徴的な焼そばです。また、蒜山地域では火山灰を含んだ良質な土を利用した、農作物の栽培が盛んで、特に大根が長年栽培されてきました。給食ではそんな大根をイメージした大根サラダを提供します。なお、岡山県では桃の栽培も盛んなため桃のゼリーとして登場です。おいしくいただきます。



奈良県産食材（1月使用分）

米 パン 米粉 ぶなしめじ こんにゃく 豚肉 青ねぎ 小松菜
厚焼き卵 黒豆コロッケ そうめん



通信欄（広陵町教育委員会）

- 食物アレルギーの対応を希望される方は、学校へお問い合わせください。
- 広陵町・香芝市共同中学校給食センター使用給食食材の産地と原材料・アレルギー情報を広陵町のホームページ(学校・教育の学校給食)に掲載しています。