



きゅうしょくだより

れいわ ねん ねん がつ
令和7年(2025年)1月
しょうだいがっこうきゅうしょくきょうどうちょうりじょう
招提学校給食共同調理場

※おうちの人と一緒に読みましょう。

あたら とし むか
新しい年を迎えました。ぜひいい年にしたいですね。1年間を健康で元気に過ごすための目標をそれぞれ立ててみましょう。1月には全国学校給食週間があります。学校給食の歴史をふり返し、その意義や役割をあらためて考える1週間です。

おせち料理の願いを知ろう!

おせち料理は、もともと季節の変わり目の節日に食べる料理のことです。しかし今ではお正月に食べる料理のことだけを「おせち料理」というようになりました。おせち料理には、それぞれ次のような願いが込められています。



たい
「めでたい」にかけて食べられる縁起のよい魚。



えび
長いひげが伸び、「腰が曲がるまで長生きできますよう」と願う。



昆布巻き
「昆布」が「よるこぶ」に通じ、1年楽しく暮らせるように願う。



たづくり・こまめ
昔、干したいわしを田の肥料にしたことから豊作を願う。



たたきこぼろ
豊作になる年に現れるという、めでたい鳥(黒いつる)に似せて、豊作を願う。



黒豆
「まめ(元気)に暮らせるように」と願う。黒は魔よけの色とされる。



かすのこ・さとも
「子宝に恵まれ、家が栄えるよう」に願う。



くりきんとん
富を願う金色のきんとんにめでたい「勝ちぐり」をあしらう。



だて巻き
昔の書物(巻本)に似ているので学業成就を願う。

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間

がつ か にち ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん がっこうきゅうしょく いぎ やくわり
1月24日から30日までは全国学校給食週間です。学校給食の意義や役割についての理解と関心を深め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に行われています。

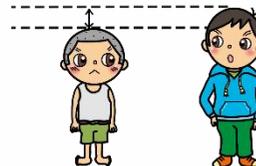
しょうわ ねん せんそう お にほん しょうわ
昭和20(1945)年、戦争が終わったばかりの日本では食料が不足し、栄養不足の子どもたちがたくさんいました。給食も戦争で中断されたままでした。



この日本の様子を見て、外国から食べ物の援助がたくさん送られてきました。こうして昭和21(1946)年12月24日、学校給食がふたたび始まりました。



そのころの小学6年生の体は、今の小学4年生くらいのおさだったといえます。



12月24日は学校が冬休みなので、1ヵ月遅らせた1月24日から「全国学校給食週間」が行われます。給食に感謝し、その意義や役割を再確認する1週間です。



ヤンニョムチキン

きゅうしょく
～給食のこんだてより～

材料(5人分)

- 鶏肉もも(2cm角)・・・200g
- 土生姜(みじん切り)・・・5g
- にんにく(みじん切り)・・・0.5g
- こいくち醤油・・・5g
- 料理酒・・・3g
- 澱粉(片栗粉)・・・50g
- 揚げ油・・・適量
- コチュジャン・・・15g
- こいくち醤油・・・10g
- さとう・・・5g
- 米酢・・・5g
- 水・・・25g

ヤンニョムチキンは、コチュジャンやにんにくなどを使った甘いタレをかけた、韓国の料理です。給食では鶏の唐揚げにこの甘いタレをかけていて、大人気です。ごはんにもパンにも合う味付けです。

※給食の量を基準にしていますので、家庭で調理する時は調整してください。

作り方

- 鶏肉は、土生姜、にんにく、しょうゆ、酒で下味をつけておく。
- 下味をつけた鶏肉に澱粉をつけ、余分な粉を落とすとして170℃持続の油で揚げる。
- 小さなフライパンにタレ用の調味料と水を入れて火にかける。
- ②に③のタレをからめる。