

きゅうしよくだより

れいわ ねん ねん がつ
令和7年(2025年)1月
ひらかたしりつおぐらしょうがっこう
枚方市立小倉小学校

あたらし おか
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
もくひょう た
目標をそれぞれ立ててみましょう。

がつか ぜんこくがっこうきゅうしよくしゅうかん がつかきゅうしよく れきし かま いぎ やくわり
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り、その意義や役割を
かんが しゅうかん
あらためて考える1週間です。

りょうり ねが おせち料理の願いを知ろう!

りょうり きせつ か め せちにち た りょうり いま しょうがつ た
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。知っているものはありますか？



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・ごまめ
昔、干したいわしを田の肥料にしたことから豊作を願う。



たたきごぼう
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」にと願う。



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よくしゅうかん 全国学校給食週間

がつか か にち ぜんこくがっこうきゅうしよくしゅうかん がつかきゅうしよく 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
かんしん ふか がっこうきゅうしよく しゅうじつ はってん はか もくてき おこな
関心を深め、学校給食のさらなる充実と発展を図ることを目的に行われています。

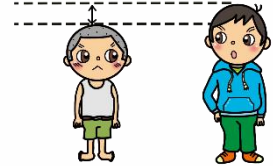
しょうわ ねん せんそう お にほん しょうりょう
昭和20(1945)年、戦争が終わったばかりの日本では食料が不足し、栄養不足の子どもたちがたくさんいました。給食も戦争で中断されたままでした。



にほん ようす み がいこく た もの えんじょ いく
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年生くらいの大ささだったといえます。



がつか か がつか ぶつおく げつおく
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、その意義と役割を再確認する1週間です。



ヤンニョムチキン

きゅうしよく
~給食のこんだてより~

材料(5人分)

- ざいりょう にんぶん
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
みず・・・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。