



あけましておめでとう 午

あたら とし はじ  
新しい年が始まりました。  
ほんねん ねが  
本年もどうぞよろしくお願いいたします。

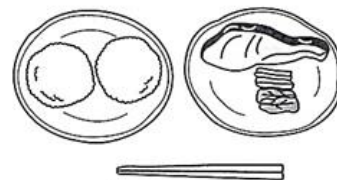
1月の  
行事食



がつ にち にち  
1月19日から23日は、

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」

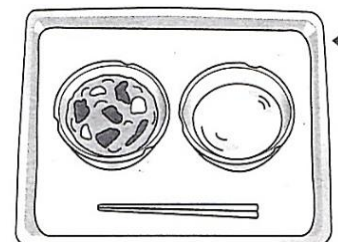
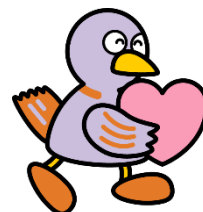
きゅうしょく めいじ ねん やまがたけんつるおかし はじ  
給食は、明治22年に山形県鶴岡市から始まり  
ました。お弁当を持ってこれない子どもたちに、  
おにぎりとお漬物、漬物などを食べさせたのが始  
まりとされています。



明治22年  
日本で最初の給食  
おむすび  
塩漬物  
つけもの



せんご じどう せいと えいようほきゅう もくてき さいかい  
戦後、児童・生徒の栄養補給を目的にして再開  
されました。その後、好き嫌いをなくして、栄養的  
にも良いという理由から、全国的に学校給食が  
ひろまりました。



昭和20年代  
トマトシチュー  
脱脂粉乳

にいざし きゅうしょく しょうわ ねん ねん かいし  
新座市の給食は、昭和34年(1959年)から開始  
されました。2000年代になってからは「伝統的な  
食文化や行事食の継承」という観点も加わって  
きています。

へいせい ねん ねん がつ わしょく にほんじん  
平成25年(2013年)12月には、「和食：日本人の  
伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録  
されました。

がっこうきゅうしょく せいちょうき こ けんこう たも  
学校給食では、成長期にある子どもたちの健康を保ち、  
よりよく成長できるよう、基本的に1日に必要とされる量  
のおよそ1/3をとるように栄養のバランスを考えた献立を  
作っています。

こんげつ さいたまけんさん  
【今月の埼玉県産】

こめ きゅうにゅう しょうゆ みそ とうふるい  
・米・牛乳・しょうゆ・みそ・豆腐類  
・パンや中華麺(小麦の一部)

こんげつ にいざしさん  
【今月の新座市産】

こまつな だいこん ほうれんそう  
・小松菜・大根・ほうれん草  
・長ねぎ・キャベツ



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  
学校給食週間では、学校給食についての  
理解と関心を深めるため、全国で様々な取組が  
行われます。

じん やしょう むかし きゅうしょく さいげん  
陣屋小では、昔の給食メニューの再現や、  
新座市・埼玉県の農産物を使用したメニューを  
提供します。