



あけましておめでとう

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ひいたします。

1月の行事食

正月

おせち料理

お雑煮

七草 (1/7)

七草がゆ

鏡開き (1/11)

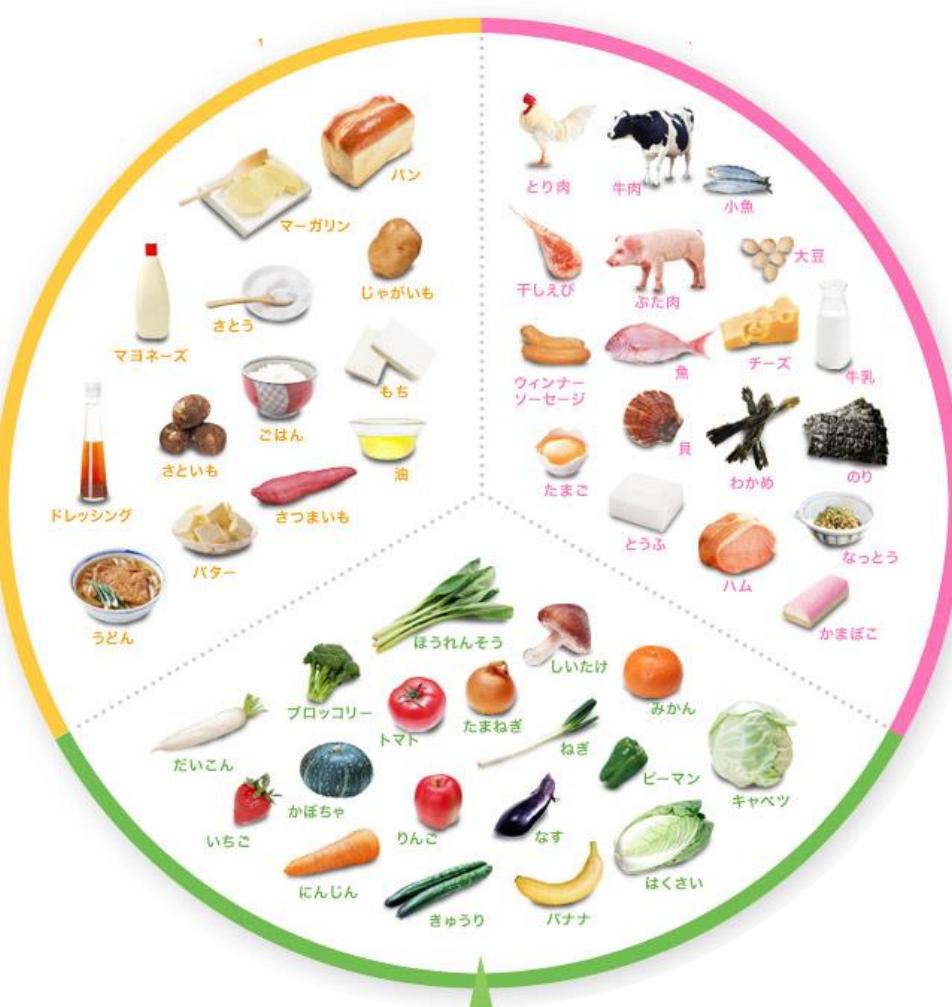
お汁粉 など

小正月 (1/15)

あずきがゆ

1月19日から23日は、
「全国学校給食週間」

給食は、明治22年に山形県鶴岡市から始まりました。お弁当を持ってこられない子どもたちに、おにぎりと塩ザケ、漬物などを食べさせたのが始まりとされています。



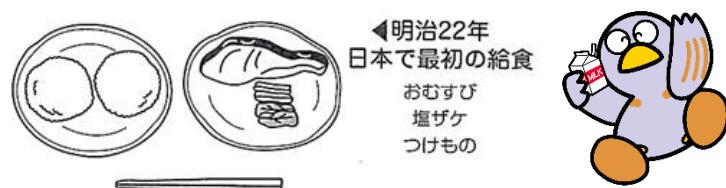
学校給食では、成長期にある子どもたちの健康を保ち、よりよく成長できるよう、基本的に1日に必要とされる量のおよそ1/3をとるように栄養のバランスを考えた献立を作っています。

【今月の埼玉県産】

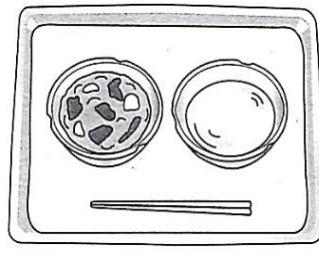
- ・米・牛乳・しょうゆ・みそ・豆腐類
- ・パンや中華麺(小麦の一部)

【今月の新座市産】

- ・小松菜・大根・ほうれん草
- ・長ねぎ・キャベツ



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広まりました。



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。

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。

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。

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。