



給食だより 1月号

令和7年1月

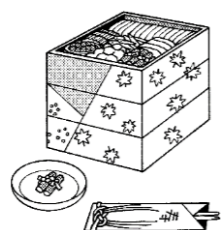
和歌山盲学校

日本の食文化を知ろう

日本では古くから受け継がれてきた郷土料理や行事のときに食べる行事食などがあります。最近では外国の行事が定着する中、日本の食文化に触れる機会が少なくなっています。正月は1年の始まりであり門松やしめ飾り、鏡もちなどを飾り、おせち料理やお雑煮を食べて新年のお祝いをします。

おせち料理

ひとつひとつの食材に
長寿などさまざまな願
いが込められています。



雑煮

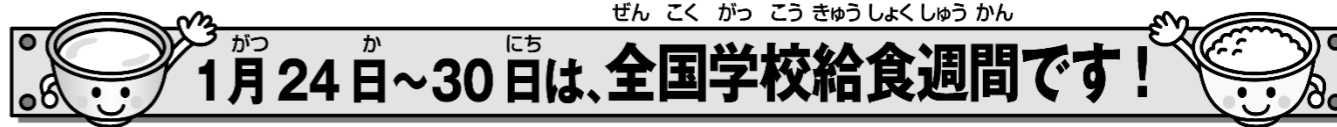
地域の食材を使った、もち
入りの汁物です。地域や家庭
によって、もちの形や味付
けが異なります。



みんなで楽しもう！ランチタイム！

普通科高等部と理療科でいつもと違う席でみんな一緒に給食を食べ、交流を深める給食交流会が12月18日に開催されました。この企画は生徒達が中心となって考え準備を進めてくれました。食事には、体を作るだけでなく、楽しい雰囲気と一緒に食べることで、人とのつながりを深める役割もあります。今回の企画は交流を深められるとてもよい機会でした。

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん



1月24日~30日は、全国学校給食週間です！

日本の学校給食は、明治22年、山形県でお弁当を持ってこれない子ども達のために昼食を出したのが始まりだと言われています。しかし、戦争で食べ物が無くなり給食も提供できなくなってしまい、十分に食事をできない子ども達が増えました。戦後、子ども達の栄養不足を改善するため、アメリカから給食用物資の支援があり、昭和22年1月から学校給食が再開されました。これを記念して、学校給食週間が作られました。

全国学校給食週間中のメニュー

24日 「ガパオライス」

昨年度、高等部の生徒が考案したメニューです。



「わかやまジビエ」であるイノシシ肉を使用した料理です。

27日 「きのこの切干大根」

今年度、高等部の生徒が考案したメニューです。

28日 ソースチキンカツは和歌山県産の「紀の国みかんどり」を使用して

います。「紀の国みかんどり」は和歌山で採れたみかんの果皮を

乾燥させた飼料で育った鶏肉のことをいいます。

29日 和歌山県の特産物「ほねく」と郷土料理の「すろっぽ」を取り入れ

ています。

30日 「スパゲティータン」

盲学校の人気メニューです。