

みんなでいただきます

～きゅうしょくセンターだより～



令和8年（2026年）1月
城陽市立学校給食センター 小学校



あたら とし はじ
新しい年が始まりました。3学期に入り、今年度も残り少なくなってきた
ました。まだまだ寒い日が続き、風邪やインフルエンザが流行しやすいです。規則正しい生活とバランスのよい食事で、元気に毎日を過ごしましょう。

風邪予防にとりたい栄養素と食べ物



朝・昼・夕の3回の食事や、適度な運動、十分な睡眠を大切にしましょう。そして、石けんでの手洗いやうがいをする習慣を身につけましょう！

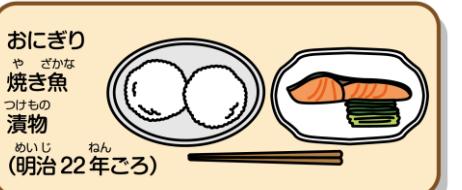


1/24～1/30は
「全国学校給食週間」です

にほん がつ こう きゅう しょく
日本学校給食のあゆみ

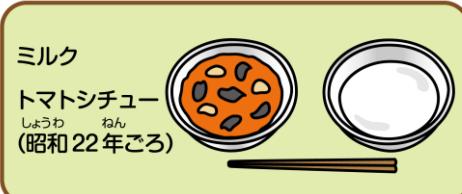
学校給食の始まり

めいじ 明治22（1889）年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大誓寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。その後、全国各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。



支援物資による学校給食の再開

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21（1946）年12月24日にLARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。そのことを記念し、当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。



バラエティー豊かな献立内容に

昭和29（1954）年に「学校給食法」が成立したこと、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンを中心でしたが、昭和51年に米飯（ご飯）が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実してきました。



時代の流れと共に変化を続ける学校給食ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが込められています。

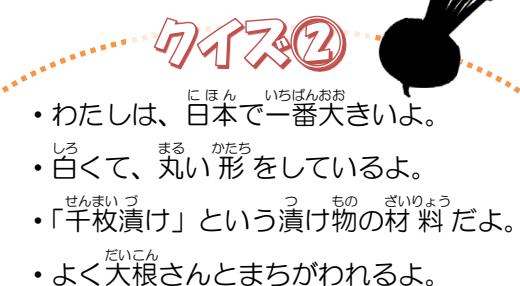
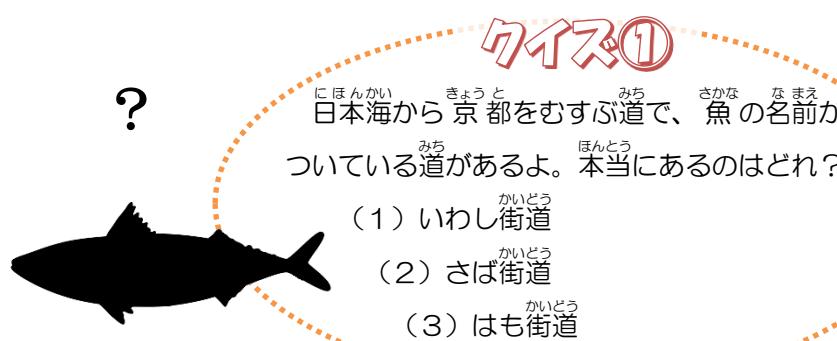
クイズに挑戦！3学期に出てくる京都味めぐり編

ちょうせん

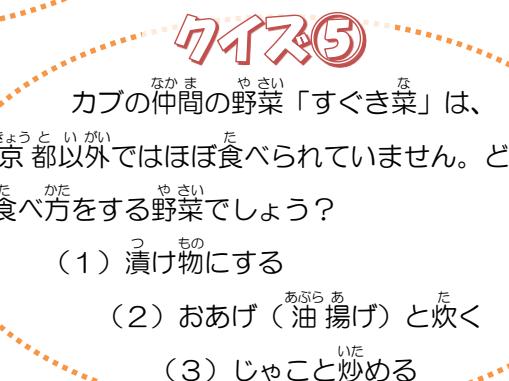
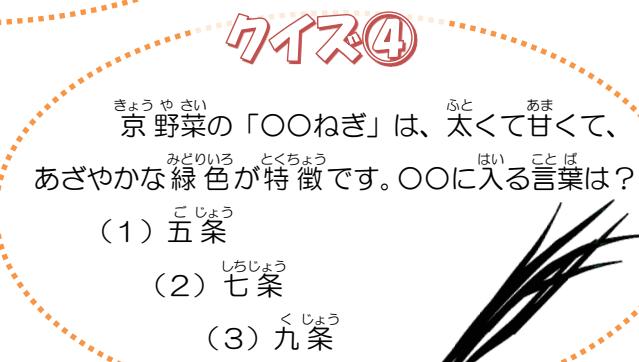
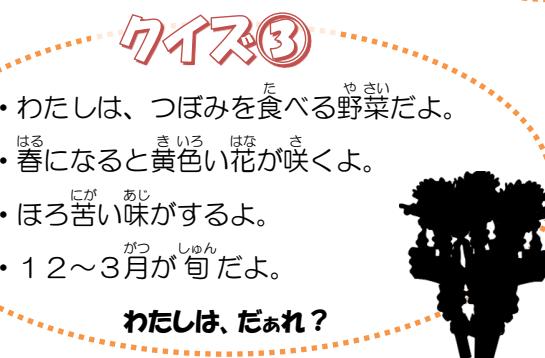
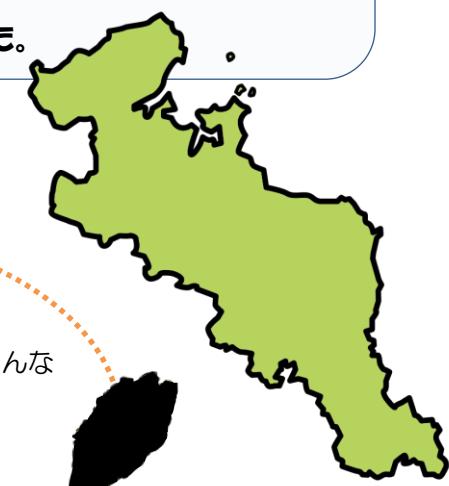
がつ き で

きょうと あじ

へん



南北にタテに長い京都は、豊かな自然と四季にめぐまれ、また政治の中心地でもあった歴史から、たくさんの食文化や伝統的な食材が生まれました。



1月使用予定の城陽産野菜

*井上 重生さん

キャベツ 288 kg
だいこん 298 kg
はくさい 132 kg

*田畠 勉さん

みずな 30 kg
はくさい 181 kg

*水野ファームさん

青ねぎ 318 kg

*大村 延子さん

はくさい 208 kg

*奥村 早苗さん

はくさい 223 kg



地元でとれた野菜は、新鮮でおいしく、栄養も愛情もたっぷりです。

今月は大根や聖護院かぶを納品してくださる吉岡秀夫さんの畑を紹介します。



給食のために白菜や大根、聖護院かぶ、てらだ寺田いもなどを栽培されています。

立派な聖護院かぶが頭を出していました。今年は例年より発育が良いそうです。



大根も、秋が温かかったため、大きくなるのが早く、味もみずみずしくおいしくなりました。