



がっ き きゅうしょく
3学期の給食スタート!!



しんねん こんねんど のこ かげつ
新年あけましておめでとうございます。今年度も、残すところあと3ヶ月とな
りました。がっ き まいにち きゅうしょく じ かん ま どお きゅうしょく
3学期も、毎日の給食時間が待ち遠しくなるようなおいしい給食
きゅうしょく とど おも ことし ねが
を給食センターから届けたいと思います。今年もよろしくお願いします。

ちゅうがっこう ねんせい きゅうしょく きゅうしょく た すこ
さて、中学校3年生は給食センターの給食を食べるのもあと少しです
ね!そこでがっ き きゅうしょく あき おこな そつぎょう いちど た
3学期の給食には、秋に行った「卒業までにもう一度食べたい
きゅうしょく なか じょうい どうじょう
リクエスト給食アンケート」の中で上位だったメニューがたくさん登場しま
しよにち きょう ぶもん い ほかぶもん
す。初日の今日はどんぶり部門で1位だった「カレーライス」とその他部門
い じぶん えら どうじょう
で2位だった「スマイルポテト」です!自分が選んだメニューがいつ登場す
るのかきゅうしょく
給食だよりをチェックしてみてくださいね!

がっ き きゅうしょく たの た げんき
3学期もおいしい給食を楽しく食べて、元気に
す
過ごしてくださいね♡





しょうがつりょうり
お正月料理



きょう こんだて ぎゅうにゅう あかうお に
今日の献立は・・・ごはん、牛乳、赤魚の煮つけ、れんこんのきんぴら、
なら ぞうに しょうがつりょうり
奈良の雑煮で、お正月料理です！

しょうがつ す しょうがつ としがみさま おか
みなさんはどんなお正月を過ごしましたか？お正月は歳神様をお迎えし
て、その年の健康や豊作を祈る行事で、おせち料理や雑煮を食べます。

りょうり とし しあわ ねが た しょくざい ねが
おせち料理はその年の幸せを願って食べられ、それぞれの食材に願い
こ ぞうに としがみさま そな やさい いっ
が込められています。雑煮は、歳神様にお供えしたおもちを野菜など一
しょ に こ りょうり ちいき かてい しゅるい
緒に煮込んだ料理で、地域や家庭によっていろいろな種類があります。

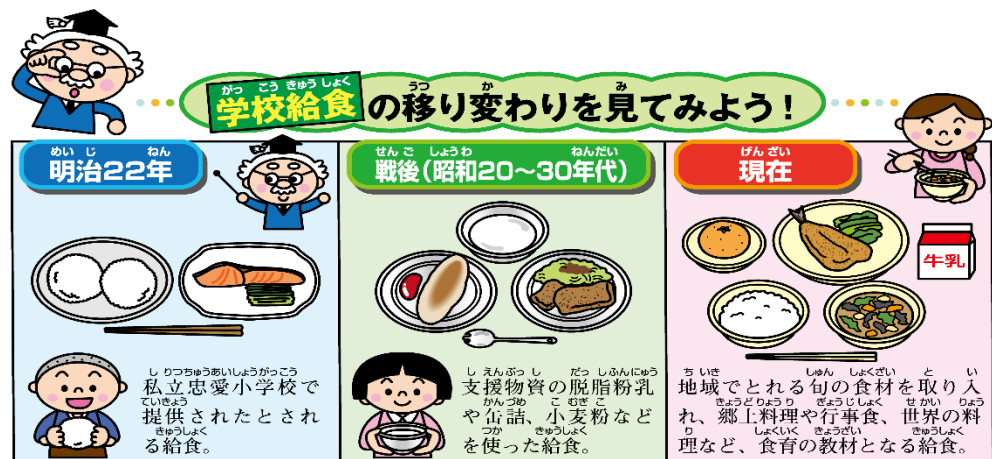
なら ぞうに と だ た ちいき おお
奈良では、雑煮のおもちを取り出して、きなこにつけて食べる地域が多いそ
うですが、みなさんのおうちではどうですか？食べたことがない人も、給食
でぜひ食べてみてくださいね！

ことし けんこう たの す きゅうしょく ねが
今年もみなさんが健康で楽しく過ごせるように、給食センターから願い
こ きゅうしょく とど
を込めて、おいしい給食を届けます★



めい じ ねん ねん やまがたけんつるおかし しりつちゅうあいしょうがっこう
明治22年(1889年)に山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校でお
べんとう も まず か てい こ ちゅうしょく だ
弁当を持ってこられない貧しい家庭の子どもたちのために昼食を出した
のが日本の学校給食のはじまりです。その後、戦争により一時中断されま
したが、戦後、日本の子どもたちのためにユニセフから小麦粉や脱脂粉乳
が寄贈され、昭和21年(1946年)12月24日に再び学校給食がはじま
りました。この日は多くの学校が冬休みに重なるため、1ヶ月延ばして、1月
24日を「給食記念日」、30日までの1週間を「全国学校給食週間」とし
ています。

ことし ぜんごくがっこうきゅうしょくしゅうかん きゅうしょく じ ば さんぶつ つか りょうり
今年の全国学校給食週間の給食には、地場産物を使った料理や
なら けん きょうどりょうり どうじょう がっこうきゅうしょく かんが
奈良県の郷土料理が登場します。学校給食についてあらためて考 える
き かい
機会にしてほし
おも
いと思います。





かき は 柿の葉すし



きょう きゅうしょく かき は どうじょう かき は ちゅうがっこう ねん
今日の給食には「柿の葉すし」が登場します!柿の葉すしは中学校3年
せい きゅうしょく ぶもん だい い にんき
生のリクエスト給食で、ごはん部門で第2位の人気メニューです。

では、ここでクイズです!かき は かき は
柿の葉すしは、なぜ柿の葉でおすしをつつんで
いるのでしょうか?

- ①おすしにかき あじ
柿の味をつけるため ② かき は た
柿の葉は食べられるため
③ かんそう
乾燥させないため ④ さら か
お皿の代わりにするため

せいかい
正解は… ③ かんそう
乾燥させないため です。かき は た なか
柿の葉は食べられないので、中の
おすしだけ た
食べてくださいね。

ならけん うみ さかな きちよう わかし れいぞうこ
奈良県には海がなく、魚がとても貴重でした。昔は冷蔵庫もなかったので、
ながも しお さかな すめし かんそう
おすしを長持ちさせるために、塩でしめた魚を酢飯にのせて、乾燥しない
かき は おもし の よぶん くうき ぬ つく
ように柿の葉でつつみ、重石を乗せて余分な空気を抜いて作っていました。

かき ならけん りょうり
柿がたくさんとれる奈良県だからこそできた料理ですね。

ならけん きょうどりょうり あじ
奈良県の郷土料理です!よく味わっていただきましょう♡