



もいもいっうしん

令和8年
1月号



みなさん、冬休みはいかがでしたか？早いもので今年度もあと数か月となりました。今の学年で給食を食べる日も
わすかです。残りの1日1日を大切に過ごしていきましょう！



ぜん こく がっ こう きゅうしょくしゅう かん



学校給食は初め、子どもたちの空腹を満たし、栄養を改善するためのものでした。現在では、自分自身で健康を考
えた食事ができるように、食生活のお手本となるような教材としての役割を担っています。

4月から10月は万博が大阪で開催されるにあたり、世界の料理を皆さんと一緒に学びました。世界にはたくさんの
料理がありましたね。日本にも各地域の産物を上手に活用して、風土にあった食べ物として作られ、食べられている郷土
料理があります。今回の学校給食週間は、皆さんと郷土料理を学びたいと思います。

26 日	愛媛県 えひめけん	ごはん せっ か じる 石花汁 せんざんき ゆかり和え		ねっ いし なべ い いっき ゆげ あ 熱した石を鍋に入ると一気に湯気が上がりぶくぶく と沸き上がる様子や、入れた豆腐がくずれる様子が、花 が咲くように見えることから石花汁と言われているそう です せんざんきは骨付きの鶏肉を一口大のぶつ切りして揚 げたものです
27 日	福岡県 ふくおかけん	ごはん に がめ煮 あかう 赤魚のしょうゆだれかけ あちゃらづけ		がめ煮は、博多の方言「がめくりこむ」（寄せ集めるの 意味）が名前の由来とされているそうです あちゃらづけは、刻んだ野菜に赤唐辛子を加えた酢の物 で、ポルトガル語で野菜や果物の漬物を意味する「アチ ャール」が語源とされているそうです
28 日	神奈川県 かながわけん	サンマーメン とん漬け まぜまぜゼリー		サンマーメンは野菜がたくさんはいったとろみのある スープが特徴のラーメンです とん漬けは豚肉に特製の味噌をじっくり漬け込んで焼 いたものです
29 日	沖縄県 おきなわけん	タコライス もずくスープ		ひき肉と野菜を炒めて、トウモロコシで作った薄い生地 の上にトマトソースをのせて巻いて食べるメキシコの 伝統的な料理をタコスといいます。米兵が安くお腹いっ ぱいになるようにと、その具材をご飯の上にのせて 飲食店で出されたのが始まりと言われています
30 日	大阪府 おおさかふ	わかめごはん かわち 河内のっぺ あげたこ焼き おおさか 大阪しろなの辛子和え		100年前から大阪府内で栽培されている野菜をなにわ の伝統野菜と言います。そのうちの1つが大阪しろなで す 里芋が煮くずれて、汁にとろみがついたことから、「ぬる り」としたことを意味する「ぬっぺい」がなまって 「のっぺ」になったとも言われています