



令和8年1月 こんだて表 (4地区)

アレルギーチェック用記載例：□=食べる　■=食べない（代替食持参もしない）　■=代替食持参　■=卵除去食希望（対応料理のみ）
アレルギー対応希望者のみこんだて表にチェックを入れ提出してください。



- ◆牛乳は毎日つきます。牛乳飲む□ 飲まない□
- ◆下線表示は「卵除去対応料理」です。



学校給食・食育だより

1月号 No.536



今月の目標：いろいろな地域のこんだてを知ろう

新しい年を迎きました。1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。神戸市では、毎年兵庫県の特産食材を使った料理を提供しています。南北を海に接し、多様な気候風土を有する兵庫の恵みを味わってください。

1月の給食には、正月献立の「白みそぞうに・田作り風・くりきんとん」(特別支援学校は「おいわいじる・にしんのかんろに・くりきんとん」に変更)、兵庫県の郷土料理として「たこめし」「黒豆」「かすじる」「ばたんじる」「もち麦めん」、新料理の「あじのなんばんづけ」が登場します。

◆伝統的なおせち料理の意味や込められた願い

※地域や家庭によって違いがあります。

重	意味
一の重	黒豆（まめ）：まじめ・健康に暮らせるように。 数の子（すのこ）：子宝に恵まれるように。 田作り（たのみ）：豊作を願って。 たたきごぼう（たたきごぼう）：家族や家業が土地に根を張るように。 伊達巻き（いだまき）：知識や教養が身につくようになる。 きんとん（きんとん）：金運に恵まれるように。 紅白かまぼこ（こうびっかまぼこ）：赤は魔除け、白は清浄を表す。
二の重	ブリ（ぶり）：出世できるように。 タイ（たい）：「めでたい」の語呂合わせ。 エビ（えび）：長生きできるように。 紅白なます（こうびっなます）：お祝いの水引を表す。
三の重	里いも（さといも）：子宝に恵まれるように。 れんこん（れんこん）：将来を見通せるように。 くわい（くわい）：出世できるように。 昆布巻き（こんぶまき）：「よろこぶ」の語呂合わせ。

◆二の重（酢の物・焼き物など）

- ブリ：出世できるように。
- タイ：「めでたい」の語呂合わせ。
- エビ：長生きできるように。
- 紅白なます：お祝いの水引を表す。

◆三の重（煮物など）

- 里いも：子宝に恵まれるように。
- れんこん：将来を見通せるように。
- くわい：出世できるように。
- 昆布巻き：「よろこぶ」の語呂合わせ。



日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町(現:鶴岡市)の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されました。

戦後、子供たちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA(アジア救済公認団体)」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としました。昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定めされました。



学校給食の移り変わりを見てみよう！

明治22年	戦後(昭和20～30年代)	現在
 私立忠愛小学校で提供されたとされる最初の給食。	 支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。	 地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。

学校で食べる給食は、単なる昼食ではなく、「栄養のバランスのとれた豊かな食事を通して、健康による食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれにかかわる人への感謝の気持ちなどを学ぶための教材」となるものです。

このように、現在ではさまざまな教育的效果が期待される学校給食となっています。

- ◆神戸市内産米使用
- ◆BE KOBE 農産物（こうべ旬菜）使用予定
キャベツ・水菜・こまつな・チンゲンサイ・ほうれんそう
- ◆神戸市産野菜使用予定
にんじん・白ねぎ・じゃがいも



★食材の产地情報等を掲載

★給食の魅力を発信中！
フォローしてね！

神戸市学校給食会 検索



令和8年2月 こんだて表 (4地区)

アレルギーチェック用記載例:□=食べる　■=食べない(代替食持参もしない)　■=代替食持参　■=卵除去食希望(対応料理のみ)
アレルギー対応希望者のみこんだて表にチェックを入れ提出してください。



◆牛乳は毎日つきます。 牛乳飲む□ 飲まない□

◆下線表示は「卵除去対応料理」です。

2月目標 楽しい給食の時間を工夫しよう



学校給食・食育だより

2月号 No.537



今月の目標：楽しい給食の時間を工夫しよう

寒さが厳しいこの時期には、温かい料理がうれしいですね。2月の給食には、だいこん・みずな・はくさい・こまつな・ほうれんそうなど、季節の野菜を使った温かい汁物を多くとり入れています。また、節分献立として「いわしのかば焼・節分豆」が登場します。

(特別支援学校は「いわしのかんろに」に変更)



2月といえば、豆をまいて鬼を追い払う節分の行事があります。

節分は季節を分ける日という意味で、立春・立夏・立秋・立冬の前の日のことを指します。年に4回ありますが、昔の人は立春を1年の始まりと考えていたため、その前の日の節分が特別な行事として現代に伝わっています。

季節の変わり目は体調を崩しやすくなる人も多いと思いますが、昔の人は、これを「鬼(邪気)」の仕業と考えていました。災いや疫病をもたらす鬼を追い払い、幸福を招くための風習が「鬼は外、福は内」のかけ声で行われる豆まきです。豆が使われる原因是、「魔滅(鬼をほろぼす)」につながるという説や、いった大豆が「豆をいる=魔目(鬼の目)を射る」につながるなどの説があります。豆まきの後には、自分の年齢の数、または年齢+1個の豆を食べて健康を願う風習もあります。豆まきには大豆のほか、落花生を使う地域もあります。



大豆は体をつくるたんぱく質を多く含むことから「蛋白質」と言われています。料理に使われるほか、色々な食品に加工され、わたしたちの食卓に欠かせない食べ物です。

- ◆神戸市内産米使用
- ◆BE KOBE 農産物（こうべ旬菜）使用予定
キャベツ・水菜・こまつな・チンゲンサイ・ほうれんそう
- ◆神戸市産野菜使用予定
にんじん・白ねぎ



★食材の産地情報等を掲載
神戸市学校給食会 検索

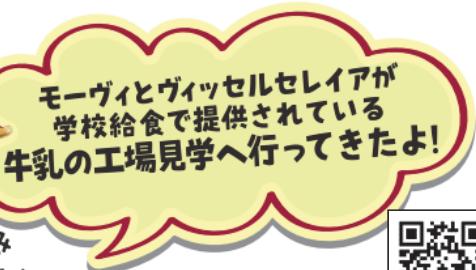


★給食の魅力を発信中！
フォローしてね！
Instagram QR code

2月 ヴィッセル神戸応援ナニューが登場！

ヴィッセル神戸カラーのハッシュドビーフ&ささみカツ(勝)で
チームを応援！

残さずしっかり食べて勉強もスポーツも頑張ろう！



神戸市学校給食会



安全・安心な給食ができるまで

給食で使う食材は生産、製造加工、流通の各段階で検査が行われ、安全性の確保を図っています。

生産者・製造工場

生産、製造加工される食材は衛生基準等を満たすものを選定し、使用しています。学校給食会では製造工場の衛生管理状況を定期的に調査しています。



くわしくは
神戸市学校給食会



学校・共同調理場等



給食に使用する食材の産地確認や食材のサンプル検査を行っています。
(産地情報や検査結果は学校給食会ホームページに掲載)